Сергей Горин

Психотерапевтическая КУЛИНАРИЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Перед Вами необычная книга по кулинарии.

Известный и популярный во всем мире автор книг по психологии, политтехнолог Сергей Горин в этой книге предстает перед читателем совершенно в ином амплуа. Амплуа мужчины, который любит и умеет готовить, и готов поделиться секретом, как кулинария связана с терапией души.

Нет сомнений, что книга «Психотерапевтическая кулинария» будет прочитана на одном дыхании. Бойкая и смелая, наполненная аппетитными рецептами и не менее аппетитными жизненными рекомендациями, она выгодно выделяется из ряда кулинарных книг, предлагающих лишь скучные схемы для приготовления блюд.

Для широкого круга взрослых читателей.

- Сергей Горин
  - ПРЕДИСЛОВИЕ

Сергей Горин
Психотерапевтическая кулинария

«Каждый крупный руководитель отвечает за дело огромной важности и должен хорошо питаться».

Приписывается Анастасу Микояну, зампредсовмина СССР

ПРЕДИСЛОВИЕ

Ленке – любимой женщине и домашнему питомцу

Автор с самого детства считает, что наличие любого навыка – лучше, чем его отсутствие. То есть, уметь делать что-то – хоть грабить банк, хоть готовить еду – лучше, чем не уметь. Не факт, что придётся этим заниматься в жизни, но запас знаний и умений карман не тянет. Именно поэтому автор с детства хотел научиться и учился готовить (а, может, потому ещё, что всегда любил поесть).

Особенно мощный толчок обучению дал сахарный диабет, полученный автором по наследству от любимой бабушки в 2001 году: выяснилось, что спокойно съедаемое другими людьми автору теперь есть нельзя, зато можно то, чего другие есть не хотят. И тогда автора посетило озарение: поскольку кулинария должна для него стать лечебной, надо сопоставить кулинарное искусство, которым он только собирался овладеть, с искусством психотерапевта, коим уже владел изрядно. Это нашло отражение в систематике данной книги.

Рецепты накапливались, успешный опыт приготовления пищи посещал автора всё чаще и чаще… Часть рецептов (точнее, отчётов о сделанных блюдах) в течение 2003–2013 годов выкладывалась автором на различные сайты в Интернете, в том числе и кулинарные. Интересно было узнать мнение других людей о блюдах, которые выходили из-под авторского пера… нет, ножа… нет, сковородки… Неважно, в общем, потому что в Интернете автору доходчиво объяснили, из-под чего именно вышло то или иное творение, за что автор и благодарен Интернету во всех его проявлениях.

Более всего автор признателен за обратную связь, новые рецепты и кулинарные идеи Неофициальному сайту подмосковного Ногинска (www.hchp.ru, кулинарный раздел форума) и всемирно известному разделу «Фкусно жрать» сайта udaff.com. Особая благодарность за поддержку проекта и полезные комментарии к рецептам – пользователю Luba Knapik (Польша).

Язык Интернета оказал огромное влияние на авторскую стилистику, что вдумчивый читатель с неизбежностью отметит. Большинство текстов этой книги не подвергались какой-либо дополнительной беллетризации, окультуриванию и очеловечиванию по сравнению с текстами, когда-то отправленными автором на просторы всемирной паутины. Иногда автор откровенно пишет на «олбанцком языке» (падонак стайл,

по-научному), коим владеет почти в совершенстве. Даже повествование порой будет вести не сам автор книги, а специально придуманный им для Интернета персонаж – ***ДятьСерёжа*** .

Вроде бы, всё сказал, обо всём предупредил… Приятного тебе аппетита, пытливый и любознательный читатель!

Красноярск – Ногинск – Москва, 2003–2013

ГЛОССАРИЙ-МИНИМУМ ДЛЯ ПОНИМАНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ВЫРАЖЕНИЙ ОЛБАНЦКОГО ЯЗЫКА

а5 = опять

Аффтар = автор

Аццки = адски

Всамдели, насамдели = в самом деле, на самом деле

Вопщим = в общем

Вапще, ваще, ващет, тащемта = вообще, вообще-то

Данунах, нах = нет, спасибо; не хочу, не надо

Ессна = естественно

Есичо = если что

зыж = после написанного, постскриптум, PS:

Исчо = ещё

Йопт, бля, *ля = русский артикль; выражение умеренно повышенной эмоциональности сказанного

Канеш = конечно

Карочь = короче (обычно используется не как сравнение длины, а в качестве слова-паразита)

Мну = меня, мне

Ниипёт, пох = всё равно, безразлично; ваши возражения меня нисколько не трогают

Ога = ага, да

Сопсна = собственно

Тырнед = Интернет

Фтыкать, фтыкатель = читать, читатель

ХЗ = хто знает?

– цца (окончание слова) = – тся, – ться

Штоп = чтобы

Щас = сейчас

ГЕШТАЛЬТ-ТЕРАПИЯ

В этом разделе будет представлено всего два рецепта. Но эти рецепты как раз предоставляют кулинару массу возможностей поработать с его собственной подавляемой агрессией, которая когда-то так и не была отработана и переработана…

ЧЕБУРАШКА, ЧЕБУРЕКИ, ЧЕБОКСАРЫ… ЧАХОХБИЛИ! ИЗ КУРИЦЫ

Жанр повествования: производственный роман. Сюжет вкратце: перевод кузнечно-прессового цеха на новую технологию, борьба передового главного технолога с парторгом-консерватором, попутно у одного жена ушла.

Каждый индивид рано или поздно бывает вынужден решать одну бытовую, хотя и чисто инженерную при этом задачу.

Нет, задачу составляют не поиски уголка, где, милостию Божьей, не всегда есть место подвигу. И даже не открытие и обоснование общей теории всего составляет суть задачи. Задача – в том, чтобы утилизировать кучу разных частей от разных куриц, коя куча скопилась в морозилке в ходе покупки оных частей ради изготовления всяческих блюд, но не все части вошли в блюда сии вследствие изобильного количества означенных частей.

Проще говоря, вот вы имеете в морозилке четверть цыплёнка, а к этой четверти – один сиротливый куриный окорочок, две куриных голени, две синих куриных шеи, два широких крыла от неё же, синей птицы советского семейного счастья. И у вас неизбежно возникает вопрос: что с этим делать?

Проблема состоит в том, что для полноценного обеда маловато будет двух жареных на второе крыльев, а для полноценного бульона для двух едоков – многовато всего остального.

Решение обычно сводится к тому, что всё равно варят либо хрестоматийный куриный суп-лапшу, либо делают из всей этой хрени некое заливное. **ДятьСерёжа** намедни вспомнил юность и решил изготовить **чахохбили** , которое в пору юности своей частенько приготавливал к удовольствию просвещённой советской публики, добившись даже в оном ремесле преизрядного совершенства – настолько, что почётную обязанность готовить чахохбили для торжественных и праздничных обедов родственники норовили спихнуть именно ему.

Теперь буду краток (с). Чахохбили – это сравнительно мелкие кусочки курицы, хорошо потушенные минут этак 30 с добавлением томата, лука и чеснока, **НО!!!** Тушат их после предварительной **СУХОЙ ОБЖАРКИ** .

Теперь НЕ буду краток, поскольку есть масса деталей.

И первая деталь такова: хрестоматийно, исходя из смысла

слов, название «чахохбили» никак не может быть применено к жарено-тушёным курице, баранине, говядине и т. д., поскольку «хохоба» по-грузински означает «фазан». Причём *дикий* фазан – поэтому и тушат его долго, поэтому и специй много. Однако же в природе есть чахохбили из курицы, баранины и прочего мяса и птицы – почему? Потому что с исчезновением диких фазанов слово «чахохбили» стало именем нарицательным и обозначает ныне группу блюд, в основе технологии которых лежит **тушение мяса/птицы после его сухой обжарки** .

Вторая же деталь будет заключаться в признании того трагического факта, что **ДятьСерёжа** отнюдь не является хрестоматийным приверженцем кухни народов мира в её сухо-ортодоксальном варианте, но, скорее, склонен решать некие прикладные задачи при помощи инструментов и находок в области продуктоведения, дарованных нам, грешным, этой самой кухней народов мира. То есть, дальнейший рецепт будет всё же изрядно адаптирован – не токмо исключительно ради упрощения технологии на славянский вкус, но ради приведения вкуса готового блюда к этому самому славянскому вкусу. Хотя и с порядочным оттенком значения. Короче, сами всё поймёте по ходу рецепта.

Существует, естественно, некий **набор-минимум** компонентов, нужный для готовки. В него входят:

А) **Курица.** На одну большую сковородку уйдёт целая птица: кило – кило двести. Или разные части от разных кур, как в моём случае, но в целом – килограмм или вокруг того.

Б) **Лук и чеснок** – много и того, и другого. На одну курицу – 2 очень крупные луковицы и половина головки чеснока.

В) **Томат-паста, помидоры, красный перец, приправа «Хмели-сунели»** .

А, ну соль там ещё, укроп-петрушка, то-сё по мелочи, если что забыл; это всё уже из серии «по вкусу».

А если есть набор-минимум, то есть и **набор-оптимум** . Туда добавляются:

Г) **Гранатовый соус Наршараб** и довольно кислый соус Ткемали (и то, и другое – на любителя).

Д) **Живая зелень** : кинза, эстрагон. Нет живой, используйте сушёную.

Есть, наверное, и набор-максимум, но мне его пределы неизвестны, и я просто добавляю, если он есть, компонент Е) – Красное сухое вино. Любое. Полстакана. Можно к курице добавить, можно просто так выпить.

И вот тут намечается, уже в процессе разделки безымянных куриных останков на именные кусочки для чахохбили, третья

деталь. Поскольку обжарка будет сухой, без добавления жира, имеет смысл отделить для первоочередной обжарки те части курицы, в которых жира много: гузки (удалите из неё хвостовую железу) и кожу с пояснично-крестцовой части тушки.

Первый шаг в готовке блюда – не просто порубить куриные запчасти на кусочки по 3–4 погонных сантиметра, но и реализовать при этом свою подавляемую агрессивность. Поэтому берём куриную ногу и вдохновенно рубим её (каждую) тяжёлым ножом на 2–3 части. Очень успокаивающее занятие, способствует закрытию кучи гештальтов. ХРУСЬ – И ПОПОЛАМ!!! (С) М. Булгаков.

Готовый полуфабрикат: пара куриных гузок (с вырезанными хвостовыми железами), куски кожи с жиром, куски курицы, куча полученного удовольствия.

Значит, началась сухая обжарка: на сухую разогретую сковородку мы кидаем гузки и кожу с жиром, помешиваем. Появилась корочка на гузках и коже и немного жира в сковородке – добавляем куски мяса. И всё это на большом огне (без крышки, разумеется) доводим до хорошей корочки при помешивании, смиренно уповая на то, что совсем уж сухой обжарка теперь не будет и мясо не сгорит. На это уйдёт примерно 15 минут. Да, жирных брызг на плите (а также на полу и на вас) будет много – тем национальная кухня и неудобна.

Для нормальной сухой обжарки желательна чугунная сковорода с толстым дном и высокими стенками. Сотейник она

называется, вспомнил. Безо всяких антипригарных тефлонов, зато насыщенная за сотню лет разными жирами внутри и снаружи настолько, что на ней и так ничего не пригорит. Правда, на тефлоне тоже можно обжаривать, я слышал…

Напомню: ВСЯ обжарка ведётся НА БОЛЬШОМ ОГНЕ, его только изредка убавляют, если курица начинает пригорать, да и то лучше помешать мясо лишний раз, не убавляя огонь. Когда корочка на мясе ясно наметилась, добавляем лук, порезанный как? Ни фига не угадали – брусочками. Перемешали с мясом, уменьшили огонь до среднего – и можно, наконец-то, накрыть сковородку крышкой, поскольку мы переходим к тушению.

Следующий промежуточный этап нужен, если мяса оказалось маловато на всю семью или на всех набежавших на запах гостей – курица сильно ужаривается. Тогда, по бедности нашей, после обжарки лука до прозрачности/золотистости, можно добавить какой-то наполнитель, лучшим из которых для курицы является стручковая фасоль. Или морковка, порезанная кубиками. Но это тоже – некая дань адаптации: овощные добавки всякие к мясному блюду прямо в сковородку. Любой грузин сказал бы мне, что из фасоли делают лобио, а в чахохбили фасоль ни к чему.

Вот, закрыли сковородку крышкой, чуть уменьшили огонь, и сейчас добавим соус, который смешиваем в миске. В грузинской кухне никакой соус в процессе тушения не добавляют, а тушат курицу в большом количестве нарезанных помидоров, но мы же адаптируем…

Итак, на большую сковородку надо 2–3 ложки томат-пасты, 2–3 помидора, 2 ложки соуса Наршараб (а если нравится кислота, то и 2 ложки Ткемали), порубленная зелень, головка чеснока порубленного (ну не пользуюсь я чеснокодавками). Специи: хмели-сунели 1–2 столовых ложки (идеально подходит к этому блюду), немного красного перца. Поскольку блюдо может получиться суховатым, доливаем в этот густой соус полстакана красного вина, воды кипячёной пару ложек. Всё, заливаем курицу соусом, солим, перемешиваем, при слишком сильном кипении ещё уменьшаем огонь – и пусть тушится до полной мягкости курицы и даже её костей. Примерно 15 минут пусть тушится, под крышкой, естественно.

Готово. На гарнир сойдёт хоть картошка варёная или пюре, хоть рис – кто к чему привык. Летом для пущего хачикянства (пардон, аутентичности) можно подать зелень пучками, помидоры свежие, то-сё, но и с картошкой/рисом умнут за милую душу, ещё и сковородку вымакают хлебом. Короче, лопаем!

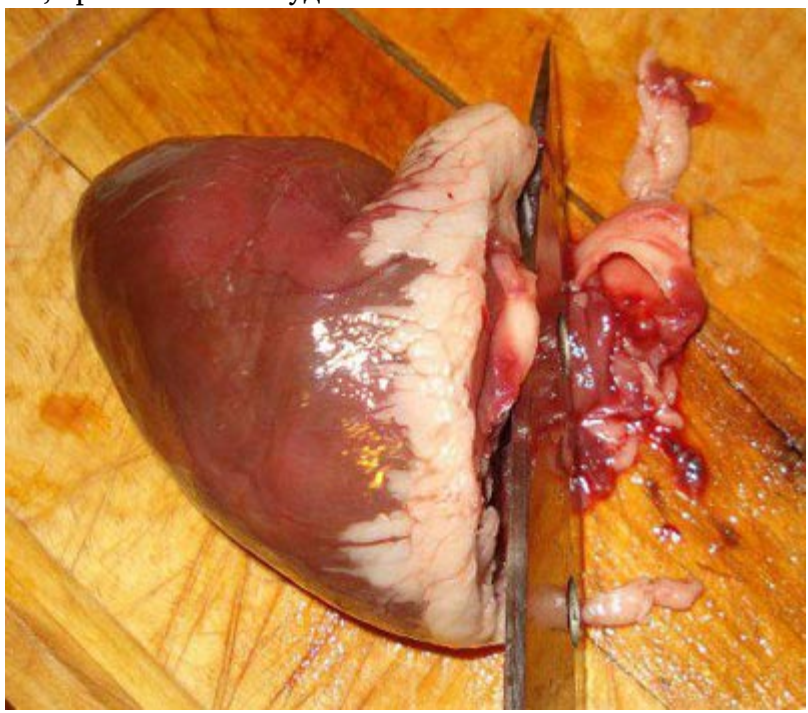
THE BROKEN HEARTS © ® ™

Название не фигуральное, название буквальное если чо… Сам придумал.

Блюдо будет снова своего рода обманкой, этакая кулинарная угадайка получится.

Я как-то намедни птичьими субпродуктами затарился, ну и индюшачьих сердец прикупил. А прикупил я их, потому что хотел сделать плов с птичьими потрошками – ну и сделал сопсна, плов как плов, обычный… Но сердца в нём получились жестковатые. Вот если куриные сердца берёшь, то они прям мягкие, хоть как их пересуши при готовке, а индюшачьи – ну жёсткие сразу, прям как свинские или скотские. А их у меня осталось порядочно после плова, больше полкило где-то осталось, что-то делать с ними надо было, а просто пожарить если – ну я понял, что они жёсткие будут опять. Ну и по тырнеду пошарился, что-то там нашёл, что-то от себя добавил…

Карочь, сердца индюшачьи разделываем: убираем плёнки там разные, кровеносные сосуды лишние…



В общем, играем в «Почувствуй себя кардиохирургом». А потом надрезаем сердце с верхушки, не доводя разрез на 1 см примерно до конца.

Разворачиваем сердца, и вот они такие вот плоские уже куски получаются.

Мы их отбиваем хорошо, вообще плашмя они становятся.

И маринуем в специях.

На большую тарелку где-то 6–8 сердец таких разбитых входит, мы их перчим (чили я бы всё же посоветовал чуточную щепотку к красно-чёрным перцам добавить, он нехилый оттенок вкуса даёт по итогу), посыпаем чайной ложкой растёртой в пальцах зиры (чисто для итоговой дезинформации питающихся, больше ни для чего), ну там куркума-паприка-хмели-сунели; и заливаем двумя ложками соевого соуса, одной ложкой растительного масла и двумя ложками белого вина (можно и красного, но с яйцами оно плохо по виду сочетается). И оставляем на час.

И тогда уже обваливаем их в муке, ну и параллельно делаем яично-молочную смесь.

И кидаем их жарить.

А как с одной стороны поджарили, то переворачиваем и через минуты две льём в сковородку остатки маринада, пусть выкипают. Крышкой сковородку не накрывать, можно огонь уменьшить, хотя оно не разбрызгивается практически.

Ага. И как выпарилось почти, заливаем яично-молочной смесью, размешанной уже хорошо.

Вот теперь накрываем крышкой и доводим этот омлет на среднем огне до готовности. Ну и на стол подаём, ясен пень – с зелёным горошком, с оливками можно, чуть маёнеза капнуть…

А как народ это распробует и уже почти съест, спрашиваем: А ЧТО ЗА МЯСО ВЫ ЕЛИ, ГОСТИ ДОРОГИЕ, А? Так вот, хрен кто ответит, что за мясо – отбивка мяса и зира среди пряностей всё маскируют. Скорее всего, скажут, что говядина.

зыж Да, можно их помариновать в красном вине, тогда лучше подать с тушёными овощами и томатом. Тоже херЪ кто угадает, чо за мясо…

Я думаю, что свиные и говяжьи сердца тоже так можно готовить, а не только кусочками тушить.

ТРУДОТЕРАПИЯ

ЭТЮД ИЛИ АНГЛИЙСКИЙ ИССЭЙ О ПЛОВЕ,

написанный, к удовольствию любознательного читателя, по мотивам жизненного опыта ДятьСерёжи (с), приготовившего сие блюдо к новогоднему столу, а также по мотивам книги Елены Молоховец и сведений из тырнеда, многажды усовершенствованный однако по сравнению с ранее выложенными рецептами от того же ДятьСерёжи (с).

Что такое плов для русского человека – тем паче, воспитанного советским общепитом или постсоветским кулинарным отделом супермаркета? Рисовая каша с мясом, как правило. И это в корне неверно, ибо плов – самостоятельный продукт, единый организм, который нельзя идентифицировать с рисом и мясом по отдельности. Давайте попробуем приготовить то, что жители братского Чюркестана тоже назвали бы пловом, не сильно покривив душой.

Итак, узбекский плов, базовая модель, с минимально необходимым тюнингом. Изначальный рецепт взят у пацана, который умел плов хорошо готовить, поелику долгое время проживал в Узбекистане, не будучи при этом ни разу чюркой… В память про того пацана плов и был приготовлен на Новый Год.

Примечание: фотки делались post factum [1] , местами даже ex juvantibus [2] , но отнюдь не ex tempore [3] , поскольку – просто готовил, не думал даже выкладывать рецепт. Но получилось очень вкусно – жалко, что запах по тырнеду не передаётся… Приготовил много, ем третий день уже. Фотки всё равно были телефонные если чо, а при разрешении 0.3 Мпикс на старом телефоне это практически то же самое, что на сковородку фотографировать.

Два основных правила:

Хороший рис. Рис должен быть ЖЁСТКИХ СОРТОВ и с одного поля. То есть, рисовые смеси, сечка и прочая – НЕ ПОЙДЁТ! Для плова берут длиннозёрный рис, а в идеале – так называемый КОРИЧНЕВЫЙ РИС, сорта девзира. Был взят мною в магазине после долгих размышлений рис типа «Индика браун», хотя на рынке и продают якобы девзиру. Но там брать нельзя – там просто красят мелкий длиннозёрный рис анилиновыми красителями, которые окрашивают мочу в благородный бордовый цвет, но для организма, сказывают, не очень полезны.

Рис промываем, заливаем холодной водой и оставляем часа на два. Перед тем, как его сыпать в плов, делаем следующее:

сливаем воду, **заливаем рис кипятком на 15–20 минут** , потом опять сливаем воду, откидываем рис на дуршлаг, промываем холодной водой.

Мясо – НЕ СВИНИНА. Хорошо: баранина, говядина, куры. Я взял индюшачью голень. Ну сопсна все знают, как она выглядит…

Голень разделываем, отрезаем край косточки, вынимаем кость изнутри, разрезав голень вдоль (мяса должно быть 1–2 БОЛЬШИХ куска). Кости отрезанные кидаем в воду и варим бульон, который нам вопщим скоро понадобится.

Вапще, кипятка в ходе готовки понадобится много – даже если сварим бульон, нужно будет ещё. Я просто поставил большой чайник на газ и по закипанию уменьшил газ до чуть-чутошного, а если доливал воду, то временно увеличивал газ, пока вода не закипит.

Первым делом прокаливают масло (если масло очищенное, то не надо прокаливать, но всё равно надо его **сильно нагреть**). Масла НЕ ЖАЛЕТЬ – на 1 кг риса примерно 400 граммов масла идёт. Если больше, то получится каша из риса в масле, если меньше, то это будет не плов.

Хорошо разогреваем масло, можно туда бросить маленькую луковичку и пару зубцов чеснока, чтоб сгорели, потом их выбросить.

Я вапще-та, даже если жарю картошку, часто пользуюсь ароматизированным маслом: в смесь масел (подсолнечное, кукурузное, хлопковое можно, у меня туда периодически оливковое попадает) по умолчанию кладу дофига ни разу не раздавленных зубцов чеснока, перец чёрный горошком и лавровый лист; остальное – по вкусу (я ещё майоран кладу, базилик сушёный, даже мускатный орех, бывает).

Итак, мясо, крупными кусками (в идеале – один здоровый кусок). Кидаем в масло. (Осторожно! Можно легко руки обжечь, поэтому лучше его класть на ложке с длинной ручкой). Обжаривается до появления ХОРОШЕЙ КОРОЧКИ. Посыпаем специями (мало), солим – соль в расчёте ТОЛЬКО НА МЯСО.

Дальше кладём лук, порезанный полукольцами, примерно 5 мм толщиной, в пропорции к мясу 1:1. Лук обжаривается вместе с мясом до жёлтого цвета. Далее кладётся морковь (порезанная крупной соломкой), тоже в пропорции к мясу 1:1.

Всё вместе обжаривается до появления корочки на морковке (она становится тягучей, липнет на зубах). Всё готовится на большом огне, иногда уменьшая до среднего, чтобы не сгорело.

Теперь добавляем воду, где-то стакан кипячёной, специи, которые не добавили. И кипятим все на большом огне. Солим, если забыли посолить раньше (солим исходя из количества мяса,

то есть, солим только мясо!).

Варим примерно полчаса, до выкипания воды и практически до второй лёгкой обжарки мяса. Эта фигня, которая получилась из мяса, морковки и лука, называется ЗИРВАК.

О специях на этом этапе. Вапще-та проще всего зайти на рынок и попросить хачика самого намешать специи для узбекского плова. Но если ломает идти на рынок, то в смеси ОБЯЗАНЫ БЫТЬ: зира, шафран (куркума), барбарис, смесь перцев. Но если намешает хачик, то, какое бы мясо ни готовили, пахнуть в доме реально будет бараниной. Я хз почему, кстати…

Далее кладём подготовленный так, как я писал, рис. Именно кладём сверху. НЕ МЕШАЕМ!

Заливаем приготовленным **бульоном из мяса** и кипятком доливаем, если бульона мало (в зависимости от риса, сорта, моченый/не моченый) примерно 2 см воды сверху риса. Воды лучше взять больше – всё равно выкипит. СОЛИМ РИС.

КИПЯТИМ до того момента, пока не исчезнет вода. Здесь можно положить в центр риса головку чеснока очищенную – это на любителей, я кладу обычно.

Уменьшаем постепенно огонь и выпариваем, выпариваем воду.

Делаем углубления в плове по центру и по краям, чтобы вода лучше выпаривалась.

Как вода вся выпарилась (внизу остается масло), уменьшаем огонь до упора.

Закрываем все крышкой и минимум полчаса томим на плите, на чуть-чутошном газе, лучше – с рассекателем газа. Тоже зависит от риса: от 25 до 40 минут плов должен стоять на еле-еле огне с закрытой крышкой. Есть вариант: на этом этапе снять плов с плиты и укутать казан в старое одеяло, оставить на полчаса – 40 минут. Есть ещё вариант, но уже канонический: на этом этапе добавить в плов горсть ранее замоченной в кипятке кураги и тёмного изюма без косточек. Я добавил если чо.

Подается плов на большом широком блюде – лягане. Перед подачей мясо вынимается – режется или на порционные куски или мелко, остальной плов перемешивается.

С пловом хороши узбекские «бабайские» салатики: тонко порезанные помидоры с луком без масла – масла достаточно в плове уже; чуть выждать, чтобы дали сок, потом редька (сладкая, зелёная), лук (можно зелёный), петрушка и огурцы – не канонически, но тоже можно. Некоторые сбрызгивают салат яблочным уксусом.

К плову – лепёшки. После плова – чай, зелёный. Ну сопсна, если плов готовят из баранины, то запивать его можно ТОЛЬКО

ГОРЯЧИМ зелёным чаем, ничем холодным нельзя! Бараний жир – очень тугоплавкий, если его запить холодным чем-то, может быть даже кишечная непроходимость (заворот кишок) – таким способом сочувствующие басмачам дехкане, одурманенные белой пропагандой, даже боролись с красноармейцами: кормили жирным пловом и давали запивать холодной водой со льдом, народ болел и даже умирал, случалось. Если готовить на растительном масле, то запивать можно хоть чем…

Всё сопсна.

Напомню пропорции: рис – мясо – лук – морковь примерно 1:1:1:1

Вуаля. Жрать горячим.

зыж Бонус-трек – **Присказка про плов.**

К Ходже Насреддину пришёл человек и сказал:

– Ходжа, я буду играть свадьбу сына, но я бедный человек, у меня очень мало риса и мяса…

Ходжа сказал:

– Ну, положи в плов побольше морковки и лука.

Человек снова посетовал:

– Ходжа, я ОЧЕНЬ бедный человек…

– Хорошо! – сказал Насреддин, – тогда подавай плов ОЧЕНЬ горячим!

Вот теперь – всё. Всех – с Новым Годом!

BEEF-STROGANOFF он же ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Простое, в общем, технологически блюдо, и вкусное.

Суть: обжаренное кусочками мясо (с луком обжаренное) тушим под соусом бешамель.

Нужно будет:

Говядина – полкило

Мука – столовая ложка

Горчица острая – 1 или 2 чайных ложки

Сливочное масло – 100 граммов или меньше

Сметана – 2 столовых ложки

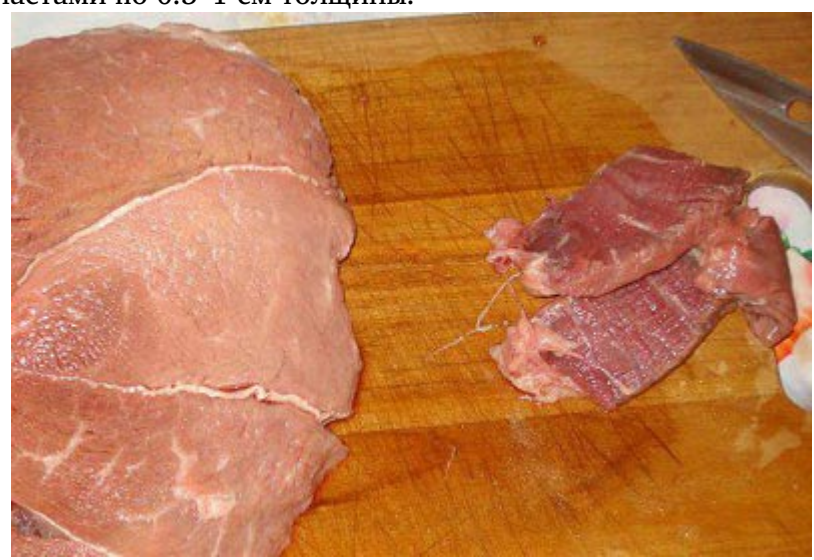
Растительное масло – 2 столовых ложки

Томат-паста – 1 столовая ложка

Перец, соль, лавровый лист, зелень и чеснок (на любителя)

Бульон мясной – 2 стакана (понятно, что его проще из кубика сделать)

Значицца, берём вырезку на полкило где-то и режем. Сначала – пластами по 0.5–1 см толщины.



Потом эти пласты ещё мельчим. Тут есть 2 школы сопсна… Одна школа, которую возглавляет Елена Молоховец, советует резать эти пласты квадратиками. Другая школа, за которой стоит весь авторитет советского общепита, режет пласты брусочками, которые после обжарки становятся этакими червячками. Ну вот, я за червячков сопсна.

Как нарезали, так складываем мясо в миску, перчим чёрным перцем, добавляем чайную ложку нормальной острой горчицы, перемешиваем и оставляем на 2 часа. Можно ложку оливкового масла добавить тоже (необязательно). Да, если вы, как и **ДятьСерёжа** , по состоянию здоровья солите продукты экономно и не солью, а соевым соусом, то сразу же добавляете в мясо 2 столовых ложки соуса, а если солью пользуетесь, то солить будете после, непосредственно перед обжаркой.

Вот, а пока мясо маринуется по-тихому, делаем бешамель сопсна.

Сначала кладём столовую ложку муки на СУХУЮ сковородку и обжариваем до тёмно-жёлтого цвета (или светло-коричневого даже). Вот фотки, я не знаю, как там оттенки цвета видно, но так вот примерно.

Было

Стало

И только теперь добавляем на горячую сковородку сливочное масло, граммов 100 или меньше, и хорошо перемешиваем с

мукой.

И после этого заливаем двумя стаканами бульона, снова размешиваем, оно кипит, ясен пень, а мы тут 2 ложки сметаны кидаем (у меня она на балконе перемёрзла, поэтому хлопьями расходится, не фотогенично ни разу)…

…и добавляем 1 ложку томат-пасты, размешиваем, и пусть тоже немного покипит вместе со всем, для однородности соуса.

Тем временем мясо промариновалось, жарим его на двух ложках оливкового масла до корочки.

А как почти поджарилось, кидаем туда мелко нарезанную луковицу и жарим её дожелта примерно.

Всё, осталась ерунда: заливаем мясо бешамелью и тушим ровно 15 минут на среднем огне.

Желающие добавляют мелко нарезанный чеснок, зубца этак 2–4, как кому нравится, ну и зелень с лавровым листом (кстати, лавровый лист здесь необязателен если чо). А, ну да, можно на этом этапе добавить ещё 1 чайную ложку горчицы в соус, можно не добавлять (поэтому в начале рецепта сказано про 1 или 2 ложки).

Подаём с чем-нибудь исконно русским. Ну вот с гречневой кашей можно подать…

Ну и сопсна наслаждаемся.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ. ПОЧТИ ХРЕСТОМАТИЙНАЯ. ГОТОВИТЬ ДОЛГО

ЧАСТЬ I. ТЕОРИЯ

Ага, долго готовил, долго и рассказывать буду.

Сопсна практически все рецепты аутентичной русской кухни, если под русской кухней понимать рецепты Елены Молоховец, готовятся… ммм… весьма неторопливо, мягко этак скажем… Я ещё подсократил немного время готовки, где мог, но всё равно **лично мне удобнее оказалось разделить работу на 2 дня:** день занимался мясом и бульоном, а назавтра приготовил овощи и заправил суп. А в принципе, общие затраты времени чисто на готовку составили 3 часа, так что можно было и за день управиться.

Начнём с того, что в русской кухне под одним и тем же названием **СОЛЯНКА** (вапщет сЕлянка, но это устаревший вариант названия; даже у Едены Молоховец название сЕлянка дано с пометкой «устар.») можно подразумевать 2 разных блюда: и первое, и второе; суп и второе блюдо то есть. Поэтому возможна некоторая путаница, когда говорят: а приготовлю-ка я солянку… И там разница рецептов для первого и второго даже не в количестве воды, хотя где-то и это тоже есть; но вот если принципиально разбираться, то солянка как второе блюдо ближе к польскому бигосу, а **солянка как суп,** если верить Елене Молоховец, **занимает промежуточное положение между рассольником и щами, вобрав в себя черты этих двух супов.**

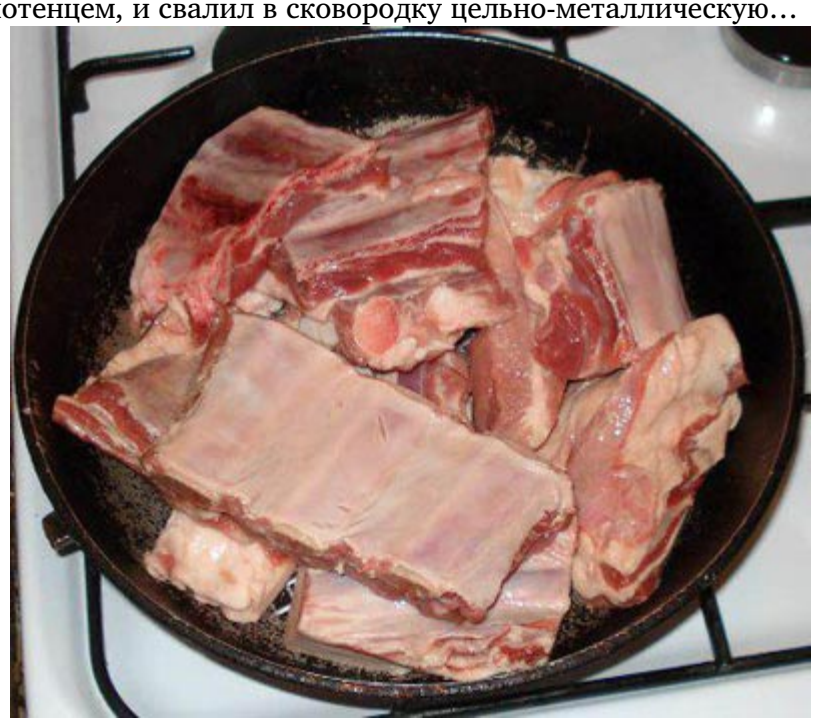
Общая черта всех солянок-супов, по той же Молоховец, состоит в использовании **как минимум трёх видов одного продукта:** если рыбная солянка, то 3 вида рыбы; если грибная солянка, то 3 вида грибов, причём один какой-то вид рыбы или грибов должен быть солёным. Ну, вот для рыбной солянки она советует брать солёную осетрину или белорыбицу, для грибной – солёные рыжики или грузди… Хорошо жили, в общем, пиплы при царском режиме ога…

А в рецепте мясной сборной солянки у Елены МолоховецЪ нет обязательного требования брать солонину, зато по ассортименту мяса наблюдается полный беспредел: бульон из говядины или телятины, а к нему мясо той же коровы, да сверх того мясо гуся, утки, курицы, а ещё ветчина свиная, сосиски копчёные – в общем, слюной захлебнуцца можно на раз исчо при

чтении рецепта. Ну понятно, что у меня такого ассортимента с гусями и утками не было, поэтому я малость схалтурил по советскому варианту: для бульона взял этакое мясное ассорти, а заправил по итогу этаким колбасным ассорти.

ЧАСТЬ II. ДЕНЬ ПЕРВЫЙ – МЯСО

Ну вот сопсна теоретическая часть закончена, переходим к практике. Отдав визит ближней мясной лавке, **ДятьСерёжа** внезапно и с удивлением обнаружил там в продаже **сразу три вида рёбрышек** : говяжьи, свиные и бараньи. И понял тогда **ДятьСерёжа** : это знамение ему было, сигнал свыше, что надо готовить солянку мясную сборную обязательно, а иначе – грех великий! И купил **ДятьСерёжа** по 2 куска этих разных рёбрышек (всего – чуть больше килограмма мяса на костях), и пришёл он домой, и, помолился образАм благочестиво, ибо Рождественский пост уже наступил вапщет, и скоромное блюдо отмаливать надо было уже, и вот тогда разобрал он эти рёбрышки мясные, и вымыл их под холодной водой, и осушил их бумажным полотенцем, и свалил в сковородку цельно-металлическую…



Логичный вопрос – зачем в сковородку-то? Логичный ответ – да хорошо бы косточки обжарить предварительно в духовке – перед тем, как бульон варить. Тут несколько моментов есть, о которых следует сказать сопсна…

Ну, во-первых, предварительная обжарка мяса обычно улучшает итоговый вкус мясного бульона – хотя обжарка и делается далеко не всегда, конечно, да и нужна она не всегда,

поскольку там ещё участвуют и соображения времени, которое вы готовы потратить на готовку блюда. У меня время было – я рёбрышки обжарил.

Во-вторых, в ходе обжарки мясо всё равно уже начало готовиться, так что итоговое время-то как раз, нужное для приготовления бульона, можно где-то даже сэкономить. Если бы я куда-то торопился, то **обжарил бы косточки 40 минут, а потом варил бы тоже 40–50 минут** , и получил бы хороший мясной бульон через полтора часа, считай. Но я не торопился как раз.

В-третьих, предварительная обработка мяса в духовке приводит к тому, что на последующем бульоне пена не образуется, снимать её шумовкой не надо.

И, в-четвёртых, у крепкого мясного бульона есть интересное и полезное свойство, не имеющее, впрочем, прямого отношения к кулинарии: он, крепкий бульон, консоме этот самый, существенно улучшает уестоятельные характеристики едока – особенно если бульон не слишком жирный. А если кости для бульона предварительно обжариваются, то и уестоятельные свойства бульона увеличиваются, и лишний жир со сковородки удалить после обжарки рёбрышек проще, чем из кастрюли после варки бульона. Не знаю, как кому, а мне вот стимуляция упомянутого свойства крепким бульоном представляется как-то вот так вот всегда и вечно актуальным сабжем.

Вернёмся к нашим баранам: я уже сказал, что никуда с супом этим не торопился, меня больше волновала аутентичность блюда и его итоговый вкус (ну и побочные эффекты), поэтому рёбрышки я обжарил не на плите, а в духовке. Подержал их в сковородке на средней полке духовки 1 час под крышкой при почти минимальной температуре, не больше 15 °C, а потом ещё 20 минут без крышки уже на максимуме, градусов 230 где-то, это для корочки уже. Ну и вот сопсна, так и обжарил…

А вот теперь, обжарив всё это, удалил спокойно и изящно лишний жир со сковородки, и поставил мясо вариться в кастрюле. А если бы сковородка была стальная и ёмкостью литра этак 4, то в ней бы и оставил вариться.

Как обычно, когда варят бульон: заливаем мясо **холодной** водой, причём воды берём только чтобы покрыла мясо на палец-два сверху, присаливаем **сразу** , кидаем **стебли** укропа и петрушки, ставим на большой огонь, а как закипело, уменьшаем нагрев до чуть-чуть бульканья в кастрюле. Вариться будет, с учётом предварительной обжарки, час-полтора, поэтому попозже, чтобы не переварились, кидаем стебель сельдерея, ну и коренья – корень сельдерея, морковку кубиками, хорошо бы репу тоже добавить.

Да, не удивляйтесь, сразу скажу, что морковка будет у нас 2 раза: одна порция варится в супе, другая будет тушиться с овощами.

Ага, сварили бульон, теперь стебли укропа и петрушки выкидываем нах, мясо пока вынимаем из бульона и ставим в сторону, чтобы не мешалось.

ту би континуед

СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ. ПОЧТИ ХРЕСТОМАТИЙНАЯ. ПРОДОЛЖЕНИЕ, ДЕНЬ ВТОРОЙ

ЧАСТЬ III.ОВОЩИ

…И на остатках жира на той же самой сковородке, где рёбрышки были, пассируем-припускаем-обжариваем овощи. На большом огне.

Сначала лук (ломтиками) с морковкой (тёртой крупно).

Потом – горсть резаных шампиньонов туда же.

Потом – 2 ложки томат-пасты и ложку муки.

Про муку: МолоховецЪ её постоянно пихает в супы для нажористости, настоятельно рекомендуя обжарить эту самую ложку муки в масле. Так-то эта обжарка муки больше мешает готовить суп, чем помогает, ну и прозрачным он не будет, так что

можно муку не кидать есичо. МолоховецЪ, правда, и масло сливочное зачем-то пихает во все супы практически – я хз зачем, если честно…

Так, теперь капусту добавляем: можно свежую, можно квашеную; единственно, что её надо всё же мелко порезать, а не шинковать. А ну да чуть не забыл – чеснок резаный добавляем тоже щас.

Ага, добавили, теперь отступаем от канонов. В смысле, картошку в солянку не кладут, если по хрестоматии, но вот лично мне суп без картошки как-то непривычен, я картофелину крупную всё же мелкими кубиками порезал и тоже кинул к овощам. Но можно этого и не делать, это уже мои личные заморочки были…

И добавляем оливки: хошь чёрные, хошь зелёные, хошь какие есть в смеси, хорошую такую горсть добавляем. И тушим дальше, уменьшив огонь до среднего, а тем временем режем на кубики солёные огурцы 3–4 штуки (НЕ маринованные!) и смешиваем их с каперсами, полторы-две ложки (каперсы взял исключительно ради соответствия хрестоматии, хотя они у меня давно стоят чего-то в холодильнике, почки с ними готовил).

И кидаем огурцы с каперсами в сковородку.

И сверху порезанный пучок зелени – укроп-петрушка. И тушим под крышкой.

И специи добавляем. И тушим на малом огне исчо 10 минут.

Обязательно – перец молотый, чёрный/красный, хорошо бы ягоды можжевельника 4 штуки и столовую ложку растёртой зиры (баранина же в супе), а на любителя если, то кому чо нравится, я вот горсть сладких перцев кинул и щепотку чили… Да, лавровый лист будем кидать в уже почти готовый суп, это не сейчас ещё.

ЧАСТЬ IV. ГОТОВЫЙ СУП

Заправка теперь. Сопсна нужно колбасное ассорти: копчёные и полукопчёные колбасы, сырокопчёную можно, варёной тоже шматок… Вы только не пугайтесь – дорогие колбасы мы покупаем в количестве 50–70 граммов каждую, и этого ещё много будет даже.

Но покупка 50–70 граммов нескольких колбас – дело трудное в современных супермаркетах, кидают сразу граммов стописят сцуке… Я для таких случаев выбираю самую пожилую продавщицу в мясном отделе, с явным опытом работы в советской торговле, и тоном заговорщика говорю ей: «Вы знаете, эти девчонки ни разу не поймут, а **мне! НУЖНО! КОЛБАСНОЕ АССОРТИ! ДЛЯ СОЛЯНКИ!** (многозначительная пауза, пристальный, почти влюблённый, взгляд в глаза продавцу) По 50 граммов буквально от каждой – вот этой, этой, этой, этой, этой».

Ну чо, мелко режем, 2 хороших горсти этого ассорти (**мужских** горсти!) кладём в тарелку, остальное убираем в морозилку на голодные времена.

Так – оппаньки! Я несколько фоток стёр зря… В общем, на них было, как я лью кипяток (прям кипящий!) в сковородку с готовыми овощами, хорошо перемешиваю, а потом соединяю с бульоном который в кастрюле, и он уже тоже согрелся и закипает. И вот теперь в этот заправленный овощами бульон кидаем колбасу.

И солим готовый суп уже окончательно, набело. Важная деталь: солянку, как и рассольник, солят ТОЛЬКО РАССОЛОМ из-под огурцов и оливок. Что я и делаю сопсна: смешиваю полстакана огуречного рассола и полстакана оливкового.

Выливаем рассол в кипящую кастрюлю, крутым кипятком добавляем в суп объём до верху кастрюли уже, вон чо получилось.

Ну и теперь – есть такой промежуточный строго секретный шаг, который некоторые повара делают, но смысла его не понимают. Мы добавляем полрюмки водки в готовый суп, добавляем лавровый лист, накрываем кастрюлю, выключаем плиту, ждём 15 минут. Смысл этого шага: микродоза водки способствует раскрытию аромата пряностей.

А чтобы не скучно было 15 минут ждать, пока что мелкими ломтиками строгаем лимон.

Всё. Подали на стол, кинули в тарелку 1–2 ломтика лимона, заправили сметаной, причём маложирной, супчик и так нажористый шопесец. Некоторые извращенцы маёнезом заправляют, но это, я думаю, от внутреннего убожества у них и от бедности словарного запаса чисто. Можно сухое красное вино подать к такому супу, можно кагор, можно водку. У меня – сухое красное.

И для слабовидящих.

Ну сопсна сказать что это просто вкусно – ничего не сказать. Это обалденно…

BORZHCH. BORSHH. КАРОЧЬ, БОРЩ ЮЖНО-РУССКИЙ, ЛЕТНИЙ ВАРИАНТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ВСЁ ЖЕ ЗИМОЙ

Что скажет на этот заголовок вдумчивый фтыкатель? А он скажет: Да ты обуел, **ДятьСерёжа** , борщ – это же классика хрестоматийная, в нём тысяча вариантов вапщет, и как его варить, каждый принимает для себя! Хошь – с грибами, хошь – с фасолью, хошь – со свиной шкуркой; нельзя тут рецептов давать карочь.

На что я возражу: можно тут давать рецепты, ибо в супе под названием БОРЩ всегда есть место общему. Если верить Елене МолоховецЪ, то отличительной чертой борща является всего лишь наличие в супе свекольного кваса; там даже свёклы может не быть, а вот КВАС (то есть, кислота – где я вам среди зимы свекольный квас возьму?) там быть обязан.

Но это была прелюдия сопсна, а людия будет вот в чём: **ДятьСерёжу** обуяла ностальгия. Во-первых, тоска по лету; во-вторых, по югу России. Вспомнилась их кухня: как варят борщ в Краснодаре, Ростове, Сочи, Одессе… А варят его там летом с соблюдением следующих правил.

А. Борщ летом должен быть лёгким. Он может быть вапще вегетарианским, тоись без мяса. Ну или он может быть с добавлением резаной варёной колбасы практически в готовое блюдо. Или его варят на лёгком говяжьем бульоне (зимний борщ – стопудово на свином). Летом – БЕЗ фасоли.

Б. Овощи в супе (кроме картошки) должны быть варёными наполовину, до аль-денте тэссэзэть – похрустывать они должны на зубах. Особенно это касается капусты, там даже поговорка есть: «Разварилась капуста в борще – позор хозяйке!». Ну, понятно, что эта особенность держится до первого разогревания остывшего борща…

В. Отношение к свёкле – очень специфическое, двойственное такое.

С одной стороны, в борще должен быть сладкий вкус от хорошо разваренной свёклы – с другой же стороны, при этом всём сама свёкла должна хрустеть на зубах. И цвет борща должен быть рубиновым, как от чуть-чуть варёной свёклы, а не рыжим, как бывает при хорошо разваренной свёкле. Парадокс вопщим, но разрешается он просто: свёклу в борщ кладут 2 раза – одну режут

кубиками и варят минут 40, а другую мелко трут на тёрке и варят минут 10 с уксусом.

Ладно, хватит теории, переходим к практике.

Надо: мясо для бульона, 2 свёклы, морковку крупную и луковицу такую же, чеснок, помидорки и сладкий перец, картошку, капусту, специи.

Варим бульон на говядине – со стеблями укропа и петрушки, перцем горошком. Я сварил свино-говяжий бульон, всё ж зима на дворе, но летом и канонически этого делать не должен был. Да вопщим, просто разные куски утилизировать хотел, которые в морозилке болтались без толку – свиная нога, кусок коровьей ноги, 2 эскалопа (лень жарить было).

Варим долго, часа 3, до полного практически разваривания мяса. Через 3 часа это выглядит примерно так.

Остужаем бульон и разбираем мясо. Кости выбрасываем – после извлечения костного мозга ессна, говядину режем кубиками и возвращаем после в суп, свинина ушла на второе блюдо.

Теперь в бульон кидаем корень сельдерея (или корень петрушки), мелко порезанный или тёртый на крупной тёрке, и свёклу, которую режем очень мелкими кубиками. Пусть варятся минут 40.

А сами по-быстрому идём перекурить минут на полчаса, а тогда уже кинем в бульон картошку – тоже мелкими кубиками. И вернём в суп мясо кубиками.

А потом готовим заправку: мелко-мелко режем лук, морковку, свёклу, чеснок (я, кроме чеснока, всё протёр мелкой соломкой на неметской понтовой тёрке типа Borner). Хорошо бы свежий перчик сладкий тоже порезать, но он зимой дороговат – так что я, ностальгией движимый, из банки лечо достал пару штук. Мелкими кубиками режем 2 помидорки.

На сковородку с 2 ложками растительного масла (здесь можно взять подсолнечное нерафинированное) кидаем свёклу-морковку-лук-перец, пассируем минут 10, потом досыпаем туда помидорки и заправляем пряностями, после чего тушим на малом огне исчо минут 5.

Красиво ага…

Теперь осталась ерунда: кидаем в кипящий бульон, где свёкла и картошка уже сварились, заправку со сравнительно твёрдыми и хрустящими овощами. Сразу доливаем 2 столовых ложки яблочного уксуса (можно и больше, кому как по вкусу).

В кислой среде овощи не разваривaются, и цвет борща остаётся ярко-рубиновым. Прям как кремлёвские звёзды.

Как говорил поэт Маршак по такому примерно же случаю:

Звёзды видели мы днём,
За рекою, над Кремлём…

Ну и вот сопсна, борщ после добавления пассированных овощей снова закипает, минут 5 варится на малом огне… И вот тут, в самом финале, в борщ добавляют капусту: ОЧЕНЬ ТОНКО шинкованную. И практически сразу накрывают борщ крышкой и выключают плиту.

Но это с летней капустой хорошо делать, а зимнюю лучше всё же минуты 2 хотя бы поварить под крышкой. Добавляем лавровый лист уже.

Красиво, зараза…

Ну и вот, плитку выключили, теперь наливаем в борщ рюмку водки, быстро перемешиваем, накрываем крышкой и полотенцем сверху и – самое трудное! – ждём минут 20.

Готово.

Есца со сметаной и чёрным хлебом. С маянезом есца тока от тотального убожества психики и недостатка воображения. Аааа, фкуснаааа!!!

Приятного аппетита сопсна.

УПРОЩЁННЫЙ БУЙАБЕС (BOUILLABAISSE LIGHT)

Про этот супчик много что можно прочитать: и король супов, и во Франции аутентичный буйябесс стоит 150 евро за порцию, исчо и не во всяком ресторане подают, и варят его трое суток, и рецепт вапще секретный шопестец.

Насамдели, суп достаточно простой, поскольку это – еда французской бедноты: рыбаки варили суп из той части улова, которую не удалось продать за день. Обычно оставалась малоценная рыба: морской ёрш, окунь там, скумбрия, мидии с креветками, прочая хрень… В общем, этим и обусловлена многокомпонентность супа: всякая разная рыба, какая осталась, плюс морепродукты, и варят супчик в котелке весь день, а могут исчо и завтрашний день прихватить – это не только для того, чтобы суп не протух, это ещё и логичный непрерывный процесс в одном и том же котелке, это естественно на рыбалке-то. Много пряностей – а5 же сами подумайте, вот рыба если весь день под солнцем валялась, то душок к вечеру даст по-любому, нужны пряности для отбития запаха.

Да, ещё пара моментов для аутентичности.

Первый момент: хорошо проваренную рыбную массу прям с костями протирают через сито (мы этого делать не будем). Казалось бы, зачем такие изЪйопства в исполнении какой-нибудь рыбачки Сони? А тоже естественный ход для блюда бедноты: протереть пищевую массу, превратить её в пюре, чтобы не видно было, что едим сопсна – вдруг там лягушка какая затесалась? Хотя француза лягушкой не испугаешь.

И второй момент: **овощи для супа** тушат отдельно на сковородке, потом тоже можно протереть через сито (не будем ога). Картошку в суп не кладут, разве что в буйабес по-тулонски – ну мы будем тогда по-тулонски варить, ибо на русский вкус суп без картошки не катит.

Третий момент: **рыбу для супа** берут в избытке, килограмм рыбы на литр супа примерно.

Итак, **суть блюда:** та же русская тройная уха, только из морской рыбы и с морепродуктами, а также со средиземноморскими пряностями.

Про пряности сразу скажу: либо букет прованских трав, либо букет гарнии, шафран (не было, заменил на куркуму) и анис. Да, исчо цедра апельсина нужна, но это позже.

KAMIS
ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ
Куркума молотая
ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ

Ну чо, по канонам блюда бедноты кидаем для начала варить рыбью обрезь для густоты бульона. У меня вот полгода в морозилке копилась на такой случай всякая хрень: кости и всякие кусочки/хвостики от кеты и горбуши, кожа масляной рыбы… Вот это и кидаем в холодную воду, сразу солим, и варим где-то час (если бы были рыбьи головы, то варили бы полтора часа). Через час убираем всё из кастрюли (бульон лучше через сито процедить) и отдаём домашнему питомцу или съедаем сами по тихой грусти и от нелепо пришедшего голода.

Бульон после фильтрации возвращаем в кастрюлю, добавляем туда скумбрию разделанную без кожи, жирненькую такую довольно-таки, варим исчо 20 минут.

А через 20 минут добавляем хорошую рыбу, благородную такую – например, масляную крупными кусками. Её варим исчо 10 минут, и бульон готов.

Морепродукты – на очереди пока: морской коктейль с молодыми осьминогами и крупные чищенные креветки.

А тем временем, в промежутках возни с рыбой, тушим овощи.

Ну чо, сначала пассируем лук на оливковом масле, морковку кидаем тёртую туда же. Потом добавляем 2–3 помидорки без кожи (у меня помидорок на тот момент не случилось как-то, добавил 2 ложки томат-пасты). Потом добавляем картошку мелко нарезанную и чеснок тоже мелко. Сверху добавляем заморозку лечо – 2 горсти хороших; а как добавили заморозку, так тушим исчо 10–15 минут. И полируем смесь апельсинкой резаной, причём половину цедры с неё выкидываем нах, а половину натираем на тёрке прям с живого апельсина и тоже в сковородку кидаем. Заправляем прованскими травами, анисом и шафраном (куркумой). Заправка для супа готова.

Ну и соединяем в кастрюле овощи и бульон вместе с рыбой, продолжаем варить, добавляем стакан или полстакана сухого белого вина самого простого.

Как закипело, добавляем большую горсть морского коктейля (уже вымытого), пусть снова закипит. Как закипело, огонь убавляем до минимума и варим исчо 5 минут, потом добавляем чищенные мытые креветки, размешиваем. Можно и не варить больше, просто закрыть кастрюлю полотенцем и так оставить минут на 15.

Готово.

Вкусно, кстати – очень пряный супчик, вполне ресторанного вида/вкуса, такой исчо цвет готично-оранжевый.

А ну да, чуть не забыл: буйябез этот положено есть, макая хлеб в соус руй, Rouille по-французски.

Чтоб его приготовить, берут обычный маянесс, и в блендере смешивают с чесноком, зеленью всякой и ложкой томата (кетчуп можно взять). Я вот сыра кусок добавил для пущей французщины. Теоретически рыбу благородную подают к супу на отдельной тарелке, но я не стал возицца – сельпо, хуле с меня взять…

Зыж Из Википедии: в региональных разновидностях в буйабес добавляют кальвадос, орех (Нормандия), подкисляют уксусом (Бретань), в качестве специй используют букет гарнии, в тулонский буйабес добавляют картофель. Буйабес за счёт крепкого бульона и вина прекрасно восстанавливает силы, может служить антипохмельным средством.

ПИКАП ПО-КУЛИНАРНОМУ

Главное в пикапе, и автор это всегда подчёркивал, соблазнять СЫТУЮ женщину. Просто накормите женщину, и всё. И не надо спрашивать, хочет она есть или не хочет – кормите! И только потом овладевайте ею…

РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН

Жанр: эротический роман в музыкальном ключе, базовая тональность – ля-минор/до-мажор.

Часть 1. Предисловие (слово «введение» пока неуместно). *Adagio (медленно)*

Трудом сим автор намерен посвятить любознательного читателя в таинство, именуемое романтическим ужином; не токмо ради расширения кулинарного арсенала оных, но также дабы просветить их в плане подготовки к нереальному сексу чисто кулинарными средствами. Приступим.

– Что такое романтический ужин? – так спросим мы себя. И сами себе же ответим: ни хрена не знаем, что это такое, пока **ДятьСерёжа (с)** нам не расскажет.

Некоторые, кто попроще, считают, что романтический ужин – это принятие пищи при свечах, в уютном полумраке и под приятную музыку. В чём-то они правы, конечно, но это – далеко не **вся** правда об ужинах такого рода…

Записывайте определение. **Романтический ужин – это приём пищи в целях дальнейшего и скорейшего соединения двух любящих тел в смысле секса** (не в смысле двух тел, любящих секс, хотя и в этом смысле тоже). То есть, ужин романтический является неотъемлемой частью процесса совокупления, и в этом смысле он вполне самодостаточен. А свечки и музыка – это уже после, в постели (со свечками осторожнее – пожар не устройте)…

Почему я так акцентирую сие каноническое, хрестоматийное, можно сказать, определение? Да потому что из него проистекает несколько важных выводов.

Как то: если Вы не вполне уверены, что пришедшая на ужин дама даст Вам безотказно, как трёхлинейная винтовка (в женском варианте – мужчина не попросит), то и не затевайте приготовления к ужину, который можно с полным на то основанием называть романтическим. То есть, не тратьте своё время, талант и довольно дорогие продукты питания неизвестно на что.

До тех пор, пока Ваша пассия определяется в двумерном континууме «дать/не дать», ведите её в МакДональдс и угощайте мороженым в вафельном рожке, решительно и вдумчиво пресекая любые претензии попробовать двойной чизбургер. Мороженое всё ещё стоит около 14 рублей, и этой суммой Вы всегда готовы рискнуть ради того, чтобы Ваша дама как-то определилась. В пределах этой потраченной на даму суммы Вы можете уточнить,

насколько она расположена лично к Вам в плане доступа к её телу.

Но если и когда Вы точно знаете, что пришедшая к Вам дама твёрдо намерена слиться с Вами в экстазе хоть сразу после ужина, хоть даже и вместо него, именно тогда Вы и решаете: секс будет после еды, и никак иначе. Потому что без еды Вы устаёте и падаете в обморок после первых трёх-пяти оргазмов (и это ещё не меняя руки, заметьте). Вот он: реально Ваш первый шаг к романтическому ужину.

Часть 2. А что жрать-то будем, а? Accelerando (ускоряя)

Отметим, что выбор меню для ужина значительно труднее, нежели поиск партнёрши для него же. Ужин должен быть калорийным, но не жирным и не сладким: жир на пальцах и губах создаёт чисто технические препятствия к последующим ласкам эрогенных зон, а сахар быстро перерабатывается, успевая создать основу для работы кишечных бактерий, вызывающих оглушительный пук, способный несколько отвлечь Вас от секса как такового. К тому же, в еде должны присутствовать компоненты, усиливающие Ваше желание и возможность вставить так, чтобы у дамы слегка перехватило дыхание – афродизиаки, ага…

Логическим путём обозначаем, что наилучшим выбором для романтического ужина являются всё же белки и сложные углеводы. Идеальным источником белков являются морепродукты (из которых любой – афродизиак, кстати) или нежирная говядина, телятина. Идеальным источником сложных углеводов – спагетти, рис. Так вот, сегодня мы будем готовить спагетти с дарами моря в мешочке, или, в оригинале, **Spaghetti con frutti di mare al cartoccio!**

Часть 3. Иииии… Начали!!! Allegro (весело, живо, быстро)

Ну ладно, вступительное слово прозвучало, берёмся за дело. Для блюда нужны итальянские спагетти, изготовленные из твёрдых сортов пшеницы. **Это обязательно (!)** , спагетти из мягкой пшеницы испортят всё блюдо. На пачке должно быть написано: **Pasto di semola di grano duro** , слово **DURO, DURUM** должно присутствовать непременно! Его обычно пишут и в английском сопроводительном тексте, хотя по-английски можно встретить как написание **durum wheat(s)** , так и написание **strong wheat(s)** . Традиционно в России наиболее распространена марка Maltagliati, её ещё в советские времена можно было встретить в магазинах (по большому блату, естественно), но подойдёт и другая итальянская продукция: например, Divella – да хоть Galina Blanca, лишь бы из твёрдых сортов.

Ни в коем случае не берите спагетти каких-нибудь

челябинских производств, что бы вам там ни написали на пачке! И даже не смотрите в их сторону, сколько бы Вас ни завлекали псевдоитальянскими названиями – испортите себе блюдо и весь вечер. Весь фокус в том, что надо довести спагетти до состояния al dente (в вольном переводе: до полуготовности), а с мягкими сортами это невозможно, будет просто каша из макаронов.

Второй компонент – frutti di mare, дары моря или морской коктейль, по-нашему. Его лучше брать в пачках, замороженный под вакуумом. Продукт на развес несколько хуже, потому что сильно выветривается на витрине. Я пока остановился (после ряда экспериментов) на марке Mr.Fisher, хотя марки «Альбатрос» или норвежский SeaFood меня тоже вполне устроили бы. По вкусу можно добавить к набору морских гадов замороженные мидии или кольца кальмаров, если кому нравится (я так и делаю иногда).

Итого, нам понадобятся:

= спагетти – половина пачки, 200–250 г

= морской коктейль – 500–600 г (одна или две пачки, зависит от фасовки)

= банка консервированных помидоров в собственном соку (лучше без кожицы, но это не критично)

= оливковое масло

= базилик, 5–6 листиков

= чеснок, 3–5 зубцов

= сухое белое вино – полстакана

= тёртый пармезан – 2 столовых ложки

= сахар, соль (или соевый соус), уксус – всего по чуть-чуть.

Из оборудования:

= большая кастрюля

= сковорода

= духовка

= глубокий противень

= пекарская бумага

Предварительно:

Разморозьте и вымойте (!) морской коктейль, обсушите его на салфетках или на полотенце. Приготовьте противень и пекарскую бумагу. Включите духовку на самый малый огонь, пусть греется. Примите душ и смените бельё. Постелите на кровать чистую простынь. Приготовьте свечи (не противозачаточные, а обычные, стеариновые)… Пардон, отвлёкся.

Часть 4. Всё, точно готовим… Appasionato (страстно)

Чем мне нравится это блюдо, так это технологической простотой, и в то же время зрелищностью, некой даже обрядовостью приготовления…

Время готовки – 40 минут для женщины, 60 минут для мужчины (женщины экономят на том, что совмещают на плите 2 процесса – например, отваривание спагетти и поджарка лука, мужчины обычно выполняют линейный алгоритм).

Пункт А. Lento (медленно)

Ставим отваривать спагетти. Обязательно в большой кастрюле, в избытке воды – литра 2 хотя бы на 200 граммов продукта.

В общем, взяли полпачки спагетти, кинули в подсоленный кипяток. Кинули целиком, не ломая, и топим их в воде, осторожно вращая. Как закипело, засекли время. На пачке спагетти и прочей пасты обычно написано, сколько минут нужно варить до состояния аль-денте – столько и варим, по хронометру.

После варки кидаем спагетти в дуршлаг – НИКАКИХ ПРОМЫВАНИЙ, тем более, ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ! – и, как вода стекла, возвращаем обратно в кастрюлю, где перемешиваем с 2–3 ложками оливкового масла. Спагетти готовы.

Пункт Б. Vivace (живо)

Кидаем в сковородку содержимое банки помидоров в соку, добавляем оливковое масло ложки 2, на большом огне упариваем до густоты.

Как упарилось наполовину или на треть, добавляем морской коктейль. Сразу добавляем мелко нарезанные листы базилика и зубчики чеснока. Перемешиваем, накрываем крышкой. Варим на большом огне минуту-полторы, не больше.

Снова отвлекусь – вот простой народ, не избалованный хорошей кухней, может сказать: «А ты не абуел, **ДятьСерёжа** , кидать чеснок в романтический ужин, а? А целоваться как потом?»

Отвечу так: «Нет, не абуел, и вам не советую». Потому что чеснок, тоже афродизиак, кстати, даёт всё же мощную вонь изо рта, если ется сырым или в блюде находится по правилам еврейской народной кухни – то есть, добавляется в готовое блюдо максимум за минуту до выключения плиты. У нас он будет готовиться где-то минут 10, в лучшем случае – нет там запаха чесночного простонародного, а есть там тонкий аромат и действие его как афродизиака…

После варки выключаем огонь и кидаем в смесь 2 куска сахара. Пробуем на соль и добавляем её по вкусу – так, чтобы казалось слегка пересоленным. Если помидорный сок был не сильно кислый, то добавляем 2 ложки яблочного уксуса. Надо, чтобы было 3 нотки: сладковато, кисловато, солёно.

На этом этапе можно просто смешать морских гадов в томате со спагетти в кастрюле, потомить минут 15 в духовке, да и жрать,

но нет! У нас же романтический ужин, мы же не просто так пожрать собрались… Тут и начинается обрядовость, таинство.

Пункт В. Sforzando (выделяя, акцентируя)

Застилаем глубокий противень (или сотейник) пекарской бумагой. Если лист бумаги узкий, то соединяем 2 листа простым защипом.

Выкладываем на бумагу спагетти.

На спагетти вываливаем морской коктейль в томате.

Посыпаем пармезаном, добавляем 1/2 – 3/4 стакана сухого белого вина, любого… Я вот отвлекусь – подумал вдруг, а клёво было бы туда полстакана Шабли плеснуть кисленького, марочного, но пусть ординарного даже, по 1200 руб. за бутылку которое, вкусно было бы, наверное… Но нет, плещу я туда Шардоннэ кубанского производства. Ничего так, прокатывает в кулинарных целях…

И ещё отвлекусь – можно попросить даму натереть пармезан. Только ей надо показать, на какой стороне тёрки это делается. Есть там сторона с мелкими ячейками для сыра или шоколада.

Так вот: добавили пармезан и вино – и сворачиваем бумагу в кулёк (поднимаем края листа и закручиваем их вверху, собственно). В обычный такой мешок – cartoccio. И ставим в духовку, на среднюю полку. На 15 минут при 150 градусах. Красиво, ага, таинственно…

Ну и, пока 15 минут идут, можно прибрать немного на кухне, со стола там вытереть, посуду кинуть в раковину… или ещё в посудомоечную машину кладут, кто попроще…

Пункт Г. Tranquillo (спокойно)

Готово. Можно так и подать на стол, в мешочке на большом блюде, но так есть непривычно и не совсем удобно, не надо даму напрягать, ага. Поэтому торжественно раскрываем мешок… и тщательно всё перемешиваем.

Пункт Д. Agitato (возбужденно), Amoroso (любовно)

И подаём на стол в тарелке. К блюду самый лучший вариант – подать сухое белое вино, но есть исключение – к морепродуктам идёт также светлое пиво Асахи супер-драй. Ну что, по пиву, **ДятьСерёж** ?

Пункт Е. Teneramente (нежно, ласково)

Приятно, но не обязательно: хороший штрих к рыбным блюдам – белый шоколад с чёрной икрой. Две дольки шоколада, кофейная ложечка икры. На этом заключительном аккорде Ваша дама кончает первый раз, ну и тогда – под душ её и в постель…

БЕЛАЯ ЕДА КАК ОНА ЕСТЬ

Белый – ест ананас спелый.
Чёрный – гнилью мочёный.

(с) Владимир Владимирович

Бог с вами граф, вы меня как хозяйку позорите!
Фимка, что ж ты стоишь?
Неси бланманже с киселём!

(с) «Формула любви»

Ну да, **бланманже** . Вариант на сметане с творогом.

Бланманже (фр. blanc – белый и manger – есть) – десерт, желе из миндального или коровьего молока. Традиционный рецепт бланманже включает миндальное молоко, рисовую муку или крахмал, сахар и специи (ваниль, мускатный орех и другие по желанию). Современные рецепты часто включают также желатин (или другую желеобразующую добавку), т. к. его использование улучшает внешний вид блюда (желе более плотное, держит форму).

Иногда в бланманже добавляют:

• молотые орехи (миндаль, фисташки, грецкие и другие)
• какао
• ягоды, фрукты, цукаты
• мяту или мятную эссенцию
• ром или другой алкоголь

Есть свидетельства, что бланманже было одним из любимых блюд Пушкина.

По сути, тот же молочный кисель, только приготовленный не на крахмале, а на желатине. В варианте, приготовленном на агар-агаре со взбитыми белками, имеет название «Птичье молоко».

Надо:

= банка сметаны 400 граммов
= пачка творога (у меня 100 граммов, но этого маловато, лучше 200, и сырок сладкий с ванилином тоже можно)
= малая банка клубничного компота (или любого другого)
= ванилин
= желатин – 2 столовых ложки на эту дозу

= сахар (сильно по вкусу, но начиная с двух столовых ложек).

Из эквипмента нужен миксер.

Ягоды из половины компота выкладываем на сито, чтобы подсохли. Половину компотного сиропа отливаем в стакан и кладём туда желатин. Можно растворить желатин на водяной бане, но я тут намедни открыл другой способ: ставим компот с желатином в микроволновку на самый малый нагрев (режим разморозки) на 3 минуты. Растворяется илиалепна.

Я в компотный сироп положил заменитель сахара, но если вы едите сахар, то его лучше класть в сметану. А её как раз смешиваем с творогом и ванилином (на кончике ножа), сахаром (если нет диабета), и размешиваем миксером, по возможности взбивая.

Нуичо, нуиничо. В сметану с творогом добавляем раствор желатина в компоте и взбиваем/смешиваем ещё раз. На дно формочки укладываем ягоды из компота, заливаем сметанотворогом с желатином.

И отправляем на 2 часа на балкон или в холодильник. Вуаля, выкладываем из формы на тарелку, жрать холодным.

Порционные куски украшаем оставшимися ягодами из компота и поливаем оставшимся же сиропом.

ФФФкуснаааа!!!

ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Сие творение смело можно отнести к кулинарному стилю фьюжн (fusion), который характеризуется сочетанием несочетаемого. Но вкусно при этом, что характерно. Блюдо, естественно, не рядовое, праздничное, по случаю, и готовится исключительно для домашнего питомца, не для себя… Для себя такое готовить не станешь.

Собственно, принципиально нового и революционного в этом блюде, то бишь, десерте, ничего и нету: мороженое быстро жарится в обильном кляре (обсыпке), растаять не успевает, поэтому подаётся на стол горячим снаружи и холодным внутри.

Пробующую же сие блюдо прикалывает сам факт **зажаривания** мороженого, а также интересное сочетание ощущений холода и тепла. Ну и ощущение собственной исключительности – в качестве ДЕВЧОНКИ, КОТОРАЯ ЕЛА ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ. Фактически же, ясен пень, вы предлагаете питомцу метафору живого рукотворного чуда…

Да, продукт легко сочетается с другими бабоукладывателями: конфетами с алкоголем, или с ликёром типа «Бейлиз» или «Амаретто» и проч.

Итак, что нам будет нужно?

А. Сливки для взбивания 30 % – или куриный белок от 2 яиц и 20 % сливки. Пробовал оба варианта, белок лучше.

Б. Миксер и блендер.

В. Мороженое брусковое (можно и брикет 200 граммов, получится 2 порции).

Г. Грецкий орех.

Д. Печенье (любое).

Е. Вишнёвый или клубничный джем.

Ж. Желание возиться со всей этой хренью ради удовольствия домашнего питомца.

Готовится десерт **ОЧЕНЬ** быстро.

Степ намба уан. Все продукты собираются в одном месте. Мороженое до самого финала выдерживается в морозилке, чтобы максимально замёрзло.

Степ намба ту. Грецкие орехи и печенье перемалываются блендером до состояния «крошка неодинакового размера» (от почти пыли до структурированных кусочков). Сливки или белок (или сливки с белком) взбиваются миксером.

Берётся блюдце, которое внутри намазывают одной-двумя ложками джема (для цветового и вкусового контраста).

Степ намба три. На сковороду наливается светлое дезодорированное растительное масло, плита включается на ПОЛНЫЙ огонь.

Вот теперь всё делается максимально ОЧЕНЬ быстро, просто безумно быстро.

Шаг 4. Быстро отрезали кусок мороженого граммов на 100–150.

Шаг 5. Быстро обмакнули кусок в сливки/белок, в молотое печенье, в сливки/белок, в молотые грецкие орехи.

Шаг 6. Кинули на сковородку, в раскалённое масло, поджарили с одной стороны секунд 15–20, до коричневой корочки.

И с другой стороны так же. Если есть второй кусок, то сделали так же (больше двух кусков затевать не стОит).

Шаг 7. Всё, практически. Переместили кусок на блюдце с размазанным по дну джемом.

Приготовились подавать на стол.

Подали на стол. В данном конкретном случае – вместе с кофе по-варшавски (на молоке).

Питомец наслаждается десертом, вы, в роли повара, – реакцией питомца (крайне благодарной, в общем)…

Короче, готовьте, пацаны, отвечаю!!!

РОМАНТИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ ИЛИ СЫР-БРИ ЖАРЕНЫЙ В РОЛИ ДЕЛИКАТЕСА

Сами женщины считают почему-то, что, оказывается, даму надо кормить не тока после паипушек, но и **до** . Ну и подумал: ладно, 1 раз можно попробовать, но чем её кормить **до** ? Ну вот, типа десертом, но нажористым – сырным.

Компоненты:

= сыр бри (на общем снимке дальше он плохо получился, вот такой насамдели – упаковка на 125 граммов)

= крекеры и/или сухарики какиенить для кляра (насамдели и сухари панировочные сойдут)

= 1 яйцо (куриное)

= компонент, который чаще всего прайопывают – апельсин чисто для цедры (если нету апельсина, лимон брать не надо –

цедра горькая; зато можно взять свити)

= щепотка шалфея в качестве пряности

= варенье из клюквы (отечественное, из Вологодской области, нехир всякие ЭрихКраузе и Хербапол кормить)

= пармезан – 1 столовая ложка тёртого по итогу

= настойка сладкая или десертное вино (даже Тамянка прокатит патамушта чисто бабоукладыватель это).

Ога, кусок сыра-бри можно разрезать по высоте на 2 куска, но для брутальности можно и не резать. Плесень с сыра удалять не надо – она полезная. Сухарики и крекеры (по половине горстки) мельчим в блендере в муку. Яйцо слегка взбиваем венчиком. Пармезан трём на тёрке. Цедру с апельсина тоже трём – одной ложки хватит.

Ну и теперь, по окончанию вспомогательных работ, обмакиваем кусок сыра в яйцо, сыплем на него щепотку шалфея,

потом – в кляр.

Потом – а5 в яйцо, потом – а5 в кляр, но уже смешанный с пармезаном.

Можно и 3-й раз окунуть туда-сюда, если осталось яйцо и кляр. Кляр должен быть толстым есичо. В это время греем на сковородке кусок сливочного масла (граммов 20–50) до хорошего шкворчания и обжариваем шмат сыра в кляре по 30–40 секунд с каждой стороны – до корочки на кляре.

И подаём на тарелке. Но не сразу подаём, а сначала надрезаем крышечку из кляра и типа вскрываем – пусть глотнёт свежего воздуха и слегка растечёцца.

Теперь посыпаем цедрой апельсина и поливаем ложкой клюквенного варенья. Вино тоже наливаем даме, оно вкус сыра раскрывает патамушта.

Ну сопсна деликатес – он и есть деликатес, его мало получаецца.

Говорим даме: Тебе фкусна? Она, со слипшимися от сыра губами, отвечает: Фкусна! Тогда говорим: Вот сцучька будешь мне так готовить патамушта я лублу сыр бри перед минетом! Не, не надо их кормить **до** …

ВЕЧЕРНИЙ РОМАНТИЧЕСКИЙ ЧАЙ С ПАМПУШКАМЕ И ПАИПУШКАМЕ

Кекс к чаю будет на манной крупе – на манке, проще говоря.

Предисловие. Сопсна, тема романтического ужина аффтаром уже была частично раскрыта, теперь будет раскрыта тема романтического чая с кексом. Разумеется, услышав по телефону нечто вроде «хочу навестить тебя вечерком в твоей холостяцкой берлоге, чаю попьём», можно сделать 2 вещи.

Во-первых, можно чётко успокоиться насчёт паипстись после чая, потому что зачем даме переться куда-нибудь на ночь глядя, чтобы чаю попить – она что, дома чай ни разу не пила??? Ага, значит чай будет романтическим, то есть, она приедет паипстись.

Во-вторых, можно канешна купить тортик в магазине типа «Каравай», они там неплохие бывают, но лучше испечь чонить самому: пампушки будут хранить тепло ваших рук тэссэзэть, ну и вдобавок квартира пропитается романтическим запахом ванили и корицы, что, в общем-то, очень даже располагает.

И есть ещё эзотерический секрет один. Вот дама, если хочет приворожить избранника, добавляет ему в вино пару капель менструальной крови. Присушки-отсушки такие всякие, ага… А мужчина может добавить в тесто для кекса пару капель собственной спермы, если чо, и тоже будет нехилая присушка. Но это необязательно, в общем, и, кроме того, одной добавки мало будет, надо слова заветные знать…

Ну и насчёт кекса на манке: стабильно удачный рецепт, полный fool-proof (дуракоустойчивый по-нашему) в отличие от всяких там пирогов и бисквитов, крайне трудоёмких и капризных в приготовлении. Я этот кекс ещё лет в 14 пёк, и тоже удачно. И нынче, когда вообще практически сладкого не готовлю, решил возобновить этот простенький, но вкусный и романтический рецепт. Забегая вперёд, скажу: снова получилось!

§ 1. До романтического чаю остался 1 час

Готовим компоненты: 1 стакан манки, 2 яйца куриных, 1/3 стакана сахару, 50 граммов сливочного масла, 50 граммов сметаны (3 столовых ложки с верхом), ванилин и корицу на кончике ножа, разрыхлитель теста 1 чайную ложку с верхом, для начинки – изюм и/или чернослив и/или финики.

Отделяем желтки от белков при помощи гениального приспособления – сепаратора для яиц.

Белки кладём в миксер и взбиваем. Желтки кладём в блендер, добавляем туда же размягчённое масло, сметану, сахар, разрыхлитель теста, ванилин и корицу, хорошо перемешиваем. Компоненты начинки промываем (замачивать в кипятке не надо, просто моем холодной водой), а потом нарезаем такого же размера, как изюм. Включаем духовку разогреваться.

Выглядит это примерно так: масса для кекса в блендере, манка в стакане, взбитые белки в миксере, начинка в миске.

Теперь в массу для кекса добавляем манку и начинку, тщательно вымешиваем, в последнюю очередь добавляем взбитые белки, снова тщательно перемешиваем. Сперму тоже на этом

этапе добавляют, но я уже сказал, что это необязательно – ну вдруг не вздрочнулось чего-то.

И выкладываем в смазанную маслом форму – в данном конкретном случае, в простую сковородку…

§ 2. До романтического чаю осталось полчаса

…И ставим сковородку в духовку – на 25 минут при 180 градусах. Через 25 минут осторожно тыкаем в кекс в разных местах лучинкой или спичкой. Если спичка сухая, то кекс готов. Если к спичке пристаёт сырая кексовая масса, держим кекс в духовке ещё 5 минут. Ну или 10, как масть пойдёт. Снова тыкаем в кекс спичкой – теперь готово! Выключаем духовку и оставляем кекс там, чтобы не мгновенно остывал (можно приоткрыть дверку духовки, если она у вас слишком хорошо держит тепло) – иначе тесто осядет, будет плотным.

Потом, когда вытащим кекс на тарелку, его имеет смысл украсить ягодками какими-нибудь, вареньем смазать, то-сё… Романтика же йоптыть.

§ 3. Дама опаздывает уже на 10 минут, зараза

Ну ничо, мы пока сервировкой займёмся, для романтического чая это актуально. Чай, заварное устройство, 2 кружки и лимон – необходимый минимум из серии «Бедно, но чисто». Да, хороший чай лучше оставить на столе: и видно, что не пакетиками дешёвыми даму угощать собрались, и тема для застольной беседы сразу появилась.

Теперь добавляем на стол красивый тростниковый сахар и не

менее красивый коньяк: 15-летний и 8-летний.

Но коньяки (Нахимов ещё 10-летний можно) – это чтобы у хозяина йух стоял, как дуб, типа хоть скоростя переключай. А для дамы нужен бабоукладыватель, лучшим из которых является сладкое вино, наливки там, настойки, бальзамы… Их есть у меня.

Ну и что – ставим на стол кекс и салфетки. Типа хозяин любит аккуратность и даже имеет денег на салфетки.

Окончательным элементом сервировки хорошо бы сделать скромный букетик. Можно даже такой вот, типа дизайнерский – чтобы дама кончила первый раз ещё за столом, что является важным элементом романтического чаю.

Ну и сопсна вот, тут она и подошла, дама то есть… А, да, самое главное: кекс-то я и забыл показать. Вот он!!!

TIRA MI SU ПО-СТУДЕНЧЕСКИ

Ага, про маскарпоне тут спрашивали… что с ним делать типа, как готовить ога… Ну сопсна лучше никак не готовить, а просто намазать на хлеб. Шучу.

Нет, с ним делают сладкие блюда, десерты всякие, но оно нам ни к чему, если мы не в Италии (где он тоже ни разу не относится к дешёвым продуктам), дороговат он. Потому что основное предназначение маскарпоне – быть приправой к любовному поединку тэссэзэть, быть блюдом для свиданий, средневековым пищевым аналогом виагры. Он ведь вкусный сам по себе, да ещё и он обязан быть свежим (даже у консервированного – срок годности в пределах трёх месяцев), ну и жирность у него больше 80 % опять же. Вкус у него достаточно простой, кстати, лично мне напоминает более всего казахский иримшик – сушёный творог со сливками, то есть творог смешивают со сливками, а потом сушат до каменного состояния, такая вот молочная консерва кочевника.

Ну да, готовим теперь. То есть, готовимся к свиданию.

Самое известное блюдо с маскарпоне – это как раз тирамису. Карочь приготовил это блюдо для стимуляции половой йопли, и вот вижу уже, что половину фоток праипал… И фотоаппарата чота не вижу…

Этот десерт – мощный половой стимулятор. Его подают до половой йопли – чтобы стимулировать; после йопли – чтобы силы восстановить… Можно подать во время йопли наверна, а вот вместо йопли – нельзя.

Произносится **тирамисУ** , ударение на последнем слоге, а вапщет это 3 слова. Переводится как «подними меня повыше». Ну типа штоп конец поднять или там настроение…

Ладно, **суть блюда:** бисквитный мини-тортик, прослоенный яично-сливочным кремом с добавлением сыра маскарпоне.

Компоненты (точно помню, что фоткал, куда чо делось): бисквит (коржи или бисквитное печенье типа «дамские пальчики»), яйца сырые (перепелиные брал), сахар, сливки, маскарпоне (коробка осталась, хоть её сфоткаю), кофе, ликёр или коньяк, сахар, тёртый шоколад и/или порошок какао.

Пропорции толком не соблюдал, но вроде на 250 граммов бисквитного печенья ушло 18 перепелиных яиц и 200 граммов маскарпоне, полстакана сахара, половина плитки шоколада.

Карочь, варим **очень** крепкий (на свой вкус очень крепкий) кофе с сахаром (можно растворимый), остужаем, добавляем туда рюмку ликёра или коньяка. Наливаем кофе в блюдечко и обмакиваем туда печенье, которое сразу укладываем в форму.

Какую-нибудь продолговатую форму надо взять.

В идеале надо брать бисквит, который и порезать параллелепипедами типа печенье. Совсем в идеале надо и бисквит испечь самому. Я взял магазинное бисквитное печенье – вопщим не прогадал есичо.

Ога и теперь отдельно делаем крем. Сначала желтки яиц растираем с сахаром, типа гоголь-моголь сделали, потом туда же замешиваем маскарпоне. Рекомендую смешивать или ложкой, или вот таким блендерным девайсом, но не миксером – им есть риск сбить масло из маскарпоне.

Потом в отдельной посуде взбиваем белки яиц. Если плохо взбиваются, то сначала взбиваем немного сливок, а потом во взбитые сливки добавляем яичный белок.

И потом ложкой смешиваем желтки с маскарпоне со взбитыми белками, это крем будет. И этим кремом теперь заливаем слой печенья, пропитанного кофеем.

А на него укладываем второй слой печенья, пропитанного кофе, и снова заливаем кремом. И посыпаем шоколадом и/или порошком какао.

Чтобы шоколад натереть, надо его сначала на час-два в морозилку кинуть, тогда легко натрётся.

И ставим в холодильник на ночь (ну или часов на 6 хотя бы). На ночь патамушта обычно этот десерт подают утром.

Всё. На разрезе блюдо не фоткал вроде, хотя оно красивое… а может и фоткал – ничо не помню чо было после того, как накормил любимого питомца этим половым стимулятором…

зыж Картина: **Питомец, поедающий маскарпоне, масло и**

холст

НЛП: КОНФУЗИОННЫЙ ТРАНС И РАЗРЫВ ШАБЛОНА (СТИЛЬ FUSION)

Небольшое лирическое отступление.

Готовка **каждый день** – супчик дня там, того-сего – это **женское** занятие, по моему скромному разумению. Но **настоящия** кулинария – **МУЖСКОЕ** ! Нужна фантазия, знания о свойствах уймы продуктов и специй, нужно **ВДОХНОВЕНИЕ** и время! Это, как и поэзия, встречается почти только у мужыкофффф!

Изрядная доля вдохновения требуется и для готовки блюд в стиле фьюжн, соединяющем несоединимые вещи: индейка в апельсиновой глазури, жареное мороженое, этцетера.

Основные принципы этого стиля, а также многих других вкусных блюд:

= делай вкус блюда **смешанным** (кисло-сладким, солёно-кислым и т. д.);

= варьируй **способы нарезки** продуктов (например, свёклу для винегрета не режь кубиками, а протри через тёрку);

= мясо, птицу и даже рыбу – предварительно **маринуй** (от 30 мин. до 2-х часов);

= фарш мясной, если он нужен для блюда, делай смешанным (не только говядина плюс свинина\сало, но и плюс баранина и, если достанешь, дичь);

= почитай книжку Похлёбкина про специи и применяй специи

= и помни, что главная приправа к любой еде – любовь к тому, для кого ты еду готовишь!

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Во времена династии Тан жил в провинции Цзю, возле города Кантон, один люшэнь по имени Ши Мин и по прозвищу Чен. Был он молод и хорош собой, но нрав имел необузданный…

(с) китайские народные сказки

Поэма

Надо… Щас прикинем.

1. Свинина – скока там, граммов 200–300 наверна.
2. Рис – 2 столовых ложки.
3. Крахмал картопляный – тоже 2 ст. л.
4. Соевый соус – тоже стока же.
5. Ананасы кубиками – граммов 200–300 (лучше замороженные, но можно из компота – с небольшой коррекцией по сахару в цельном блюде).
6. Вода – 1 стакан.
7. Овощная смесь «Китайская» – половина пакета, 200 г то есть.
8. Яблочный уксус – 3 ст.л.
9. Сахар – 1/2 стакана.
10. Масло растительное – хз скока, полстакана наверна.
11. Томатная паста – полсакана.
12. Белок от двух яиц, но хватило бы от одного.
13. Перец красный жгучий – щепотка.
14. Смесь болгарских перцев для аромату – маленькая горсть.

Вроде всё…

Итак, мой любознательный читатель, пришло время познакомить тебя с неким апофеозом, плавно переходящим в апофигей, стиля фьюжн!

С блюдами китайской кухни, среди которых наиболее известным европейскому вкусу и уму является «гу лау жоу», или кисло-сладкая свинина, она же – свинина в кисло-сладком соусе. Вниманию твоему, о любезный кулинар или едок, предложен будет, конечно, сильно европеизированный вариант сего блюда, не ставший вследствие этого, тем не менее, более лёгким в приготовлении.

Короче: это блюдо – не для начинающих , ибо повару понадобится изрядная толика кулинарной интуиции и познания порядочного объёма в сфере кухонного материаловедения. Вот тут – для краткости, чтобы фотку не перегружать, неполный перечень компонентов (дальше добавим недостающее):

Вы, конечно, спросите: а пиво на хрена? И я, конечно, отвечу: сухая ложка рот дерёт! Пить я его буду в процессе, а зачем ещё пиво существует…

Позволю себе утомить читателя несколькими существенными, на мой взгляд, примечаниями в тему. Запаситесь временем и терпением.

Китайская кухня, в основе своей, не является простым сочетанием хз чего в одном блюде – как, например, мяса кошки и змеи в блюде под названием «Тигр борется с драконом»; или как, например, мясо, приготовленное в рыбном бульоне.

Нет, китайская кухня – это тщательная предварительная подготовка продукта, особая его нарезка, по-разному для разных блюд; маринование или замачивание продукта перед готовкой; очень широкое использование овощей и различных трав; почти обязательный даже к компоту соевый соус… Порции, в общем, в силу особой технологии, получаются небольшими, и это – ещё одна сложность; времени-то на них уходит столько же, сколько ушло бы на большие. Ещё одна черта китайской кухни – малая свобода манёвра, тщательное следование технологии, некая ортодоксальность, я бы сказал даже…

Поэтому блюда сии, в силу трудо– время– терпение-ёмкости

оных, в домашних условиях готовятся редко: либо ты сам безумно скучаешь по китайским блюдам, либо событие какое-то в доме, гость важный какой-то…

Предварительная подготовка продукта, таким образом, занимает много времени, а вот сама готовка – мало. Китайский ресторанчик тем и хорош, что там продукты нарезают и маринуют заблаговременно, а мы чо: пришли – сели – заказали – налили по первой – а на столе уже пять салатов… налили по второй – вот уже и горячее блюдо… выпили по третьей – вот и супчег поспел… абалдеть карочь.

Но я отвлёкся. Так вот, свинина в кисло-сладком соусе, о коей далее поведу я дозволенные речи, состоит из двух частей: А. свинина и Б. соус. В этом трогательном единстве частей мы и рассмотрим готовку данного кулинарного творения.

Глава А. Мясо

...

Хороший город Москва!
Красивый, а главное, народу мало…
(с) отзыв китайского туриста

С точки зрения европейца, данное блюдо – это жареная в кляре свинина, слегка тушёная затем в овощном соусе, который имеет лёгкий оттенок слизистости в консистенции из-за добавления крахмала. Но это – с точки зрения европейца…

Мясо-то вполне обычное: свиная мякоть, лучше – прослоенная жирком, режется на куски где-то 2х2 см, кладётся в тарелку и заливается ложкой соевого соуса минут на 20–30.

Сопсна подойдёт любая мякоть, но для простоты нарезки – шейка, вырезка… Выражаясь языком вегетарианца, возьмите небольшой кусок длинной мышцы спины дохлого трупа мёртвого поросёнка и нарежьте его кубиками 2х2 см, пара горстей этих кубиков и уйдут на приготовление блюда в маленькой кастрюле (1.5 литра).

А вот с кляром посложнее. Дело в том, что кляр китайский должен быть хрустящим, плотным, не отскакивать от мяса при тушении дальнейшем. Традиционный же кляр из пшеничной муки для этого никак не годится: он даёт эластичную плёнку, которая сползает с куска мяса пластом даже в том случае, если, пожарив мясо, вы плотно и надолго прикроете сковородку крышкой – я уже не говорю про попытку дотушить такое мясо, испортите всё… (про кляр из молотых сухарей я, находясь в приличном обществе и в присутствии дам, даже и не заикнусь).

Так вот, хрустящий кляр китайцы готовят из крахмала и муки, причём крахмал должен быть кукурузным, а мука – рисовой. И тут – наше первое затруднение сопсна: невзирая на все усилия почившего в бозе Никиты Сергеича Хрущёва, кукуруза так и не стала в России сколько-нибудь заметной пищевой культурой. То есть, можно, конечно, спросить в супермаркете именно кукурузный крахмал и именно рисовую муку – но, если супермаркет расположен не в Китае, то ответ будет, скорее всего, отрицательным. Можно много магазинов обойти с вопросом этим… Можно долго рыть запасы у знакомых и соседей, можно

поиски в чулане начинать, пылая гневом – тока вот ничо не выйдет, отвечаю, патпесалсо… Вы в чулане не найдёте кукурузного крахмала… И мука из риса, тоже архиважная к свинине, вряд ли вами покупалась… А затеяв бурный поиск, вы, скорее, с изумленьем, вместо молотого риса обнаружите внезапно там девятый йух без соли…

(Абзац был написан в Красноярске в 2002 году, и описанные трудности были реальными. Сейчас в супермаркетах есть разная мука и разный крахмал, но не отступать же от исторической правды!).

Но просто рис у вас есть наверняка – как и просто крахмал. Картофельный и ниипёт, доза будет малость другая, вот и всё. И есть у вас кофемолка (а у меня ажно две: для кофе и для специй), в которой можно смолоть рис в муку.

Что мы и делаем. Даже на убранном отсюда телефонном снимке было видно разницу: ослепительно-белый крахмал и сероватая рисовая мука грубого помола, смешанные в пропорции 1:1. Я их щас смешаю вилкой сопсна…

Вооот, теперь перемешали кубики мяса с яичным белком и приготовились жарить. Я на 2 горсти мясных кубиков взял 2 белка, но это много, у меня просто осталось именно 2 белка после того, как 2 желтка были добавлены в фарш для фирменных котлет «Ипанистические» (от слова «ипанисьчюваг»). Китайцы, кстати, взбивают эти самые белки для свинины, и правильно делают. Они и кляр смешивают прямо в тарелке с мясом, залитым белком, но я сказал, что мой рецепт европеизирован изрядно. Это значит, что на любом этапе готовки можно соскочить с китайской темы и сказать: «Данунах, просто чота накатило приготовить мясо вот так»…

Теперь: берём маленькую сковородку, ставим на СРЕДНИЙ

огонь, наливаем туда масло растительное рафинированное дезодорированное хренпойми какое – стока, чтобы куски мяса наполовину плавали в масле. Сковорода маленькая и потому, что мяса немного (а много брать нельзя, ухаживать придётся за каждым кусочком), и потому, что масло потом придётся выбросить. Мясо, перемешанное с белком и соевым соусом (а ну да, оно же мариновалось в соусе) обваливаем в кляре и обжариваем на СРЕДНЕМ огне. Разовая доза для обжарки – столько, сколько помещается в шумовку обыкновенную.

Что такое **средний огонь** ? Вот тут и нужен опыт. Если мясо будет жариться на большом огне, то с огромной вероятностью вы получите сгоревший задубевший кляр, а в нём – сырое мясо. Если огонь будет малый, то весь кусок пропитается маслом, мясо даст сок, и кляр облезет весь. Нужен СРЕДНИЙ огонь – чтобы мясо равномерно прожарилось в кляре до готовности, при этом кляр всё ещё имел светло-коричневый цвет и хорошо прожаренный вид. Мясо отставляем пока в сторону и берёмся за соус.

зыж ну у меня там немного муки осталось и белка, так я слепил пару блинчиков-обманок в расчёте на то, что сиравно сожрут. Так и вышло сопсна.

Глава Б. Соус

...

– Ходя, соли надо?

(с) грязное оскорбление для китайца

Вы знаете, он прост до изумленья. Берём стакан воды без промедленья (фильтрованной, обычной питьевой) и, ласково кивая головой, херачим туда сахар, томатную пасту и яблочный уксус.

Пропорции: 1 стакан воды, 1/3-1/2 стакана сахара, полстакана томат-пасты, 2–3 столовых ложки яблочного уксуса, 1–2 ложки соевого соуса (насколько солёным должен быть продукт, стока соуса и кладётся). Уксус по вкусу регулируется, если вам мало двух ложек, то добавляете третью, сахар – именно столько, сколько сказано, на веру.

И тут – самое время для **промежуточного интервью.**

…

*– **ДятьСерёж** , дай нам инвертю! А ты, часом, не о*уел – стока сахару сыпать?*

*– Не-а, не о*уел. В блюде должно быть и чётко просекаться 2 нотки: сладкая и кислая. Если взять меньше сахара, то это будет не сладкая нотка, а подслащённая.*

– Дык а где же твои любимые специи и пряности?

– Дык а нинада в этом блюде. Все мои специи и пряности для данного конкретного блюда, это соевый соус, яблочный уксус, и опосля того, сладкий сушёный перец и чуть-чуть горького красного сопсна. А больше и нинада ничево.

– Ну тагда паследний вапрос, **ДятьСерёж** . А в чём смысл прихода Бодхисатвы с юга?

– Иди ты в жёппу со своим Бодхисатвой!!!

– Вапросав больше нет, атвет правельный.

Ну вот, смесь воды/томата/сахара/уксуса/соевого соуса заливаем в кастрюлю и кипятим до полного растворения.

После чего добавляем овощи и ананасы кубиками. До сих пор в качестве овощей я добавлял просто нарезанный ломтиками сладкий перец с луком или смесь для лечо в заморозке, но тут давеча надыбал так называемую китайскую смесь в заморозке. Там лук розовый, соя, побеги бамбука, какой-то гриб древесный –

вопщим хорошая смесь на вкус, китайская вполне. Полпакета (200 граммов) сыплем в кастрюлю, тушим минут 10.

Глава В. Финал

Сопсна всё практически. Размешиваем 1/2 ст. ложки крахмала и 2–3 ложки воды в кружке, вливаем в соус, размешиваем. Добавляем в готовый соус мясо, тушим 5 минут. Немедленно подаём на стол.

Что будет нам наградой за труды? Ну, как всегда: коль не

дадут 3.14-39ы за косяки в готовке блюд, конечно, то… Мы имеем-таки вкусное, с налётом экзотики, блюдо на столе и о*уевшие лица гостей и/или любимого человека…

Эпилог

– Доктор, а вот когда я поворачиваю голову влево, затыкаю пальцем правое ухо и прикасаюсь языком к верхнему нёбу, у меня что-то щёлкает в левом ухе. Что это означает?

– Это означает, милочка, что у Вас до*уя свободного времени!

ЛЮБИМОЕ БЛЮДО МАО ЦЗЭДУНА

Оно же: Свинина, тушёная по-красному

Оно же: Свинина, приготовленная дважды (один из вариантов)

Оно же: Свинина хуншао

Оно же: Hong shao rou

...

«Если боишься даже перца чили в своём желудке,

откуда возьмётся отвага сражаться с врагами?»

(с) Мао Цзэ Дун

Суть блюда – свинина сначала отваривается, а потом обжаривается.

Но это по-нашему так просто, а китайцы, которые это придумали, любят насочинять кучу легенд к каждому блюду. Обожают они сочинительство всякое.

Вот для протушхих маринованных утиных яиц у них есть легенда, что вроде как ихний император Биг Чи Лен остался недоволен тем, что его жена Шу Га Липс чуть сцуко не подавилась мослом ишака, который мосол заглотила ажно до пупа. Ну и типа

император сначала казнил повара, а после на всякий случай фельдшера казнил, который этот мосол вытаскивал из ейной глотки, при этом приговаривая «нунибуясебе!». И вот взяли в повара ученика, а того все раньше чморили жёсткоко и жрать не давали, он по-тихому заначил десяток утиных яиц и закопал в песок, а они сцуко протухли. А тут император жрать хочет, ну ученик эти заначенные яйца и подал на стол, а императору понравилось, так с тех пор весь Китай жрёт это говно, называя деликатесом.

Ну и для свинины тоже легенду придумали: типа жена крестьянина Сунь Луй Чая ждала его к ужину, сварила свинину, а он не пришёл почему-то: то ли просто не захотел домой, то ли на блядки слинял, хз карочь. И вот пришёл он завтра, а свинина холодная, а по ипальнечку кунфу получать с локтя жене ни разу не охота, ну она по-быстрому поджарила эту свинину, ему понравилось, и вот теперь весь Китай жрёт это, и нахваливает типа, но тут хотя бы по делу…

Букав будет много. Сначала – канонический рецепт вот отсюда: *http://www.gastronom.ru/blog/blog_comments.aspx?id=4257*

Цитата:

…

На полкило свиной грудинки (желательно с кожей) понадобится: 2 столовые ложки арахисового масла, 2 столовые ложки сахара, 2–3 столовые ложки светлого соевого соуса, одна столовая ложка шаосинского вина, корень имбиря размером с большой палец, 1 звёздочка бадьяна, 1–2 стручка сушёных перцев чили, небольшой кусок коры кассии (или корицы), немного соли.

Грудинку опустить в кипящую воду, дождаться повторного закипания и варить минут 5–7, в зависимости от размера куска – при разрезе мясо не должно быть «кроваво-красным». Достать грудинку, дождаться, пока она немного остынет и нарезать

ломтями «на один укус» – шириной, примерно, в 2–2.5 сантиметра.

В толстостенную посуду, типа сковороды с высокими бортами или сотейник, налить масло и всыпать сахар. Пока сковорода нагревается, сахар растает и начнет карамелизоваться – как только он приобретет насыщенный коричневый карамельный цвет, добавить свинину и немного обжарив, плеснуть шаосинского вина.

Затем добавить воду, чтобы она практически покрыла свинину, прибавить бадьян, чили, кору кассии, соевый соус и имбирь (если состояние имбиря позволяет, то от шкурки очищать его не надо). Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить на среднем огне (чтобы булькало) минимум 45 минут. Под конец увеличить огонь и выпарить соус до густого состояния. По необходимости выправить по вкусу на соль и сахар.

Подавать такое мясо лучше всего с рисом, посыпав нарубленным зелёным луком. Если всё сделать правильно, мясо получится очень нежным и ароматным, Председатель был бы доволен.

Теперь – что из него получилось: с учётом опыта проживания автора в Казахстане, регулярной дегустации китайских и корейских блюд и даже попыток (чаще неудачных) оные блюда приготовить, с поправкой на европейские вкусы и технологии. Получилось наконец-то довольно близко к оригиналу – хотя и не оригинал, канешна… По схожей технологии можно и курей готовить.

Надо облигатно (обязательно):

= килограмм свиных рёбрышек или грудинки

= сахар (тут будь хоть трижды диабетик, без сахара не обойтись) – 2–3 столовых ложки для нормальных людей или 1 ложка для диабетиков, а вместо прочих ложек добавляем

заменитель сахара уже при тушении свинины

= сладкое или даже десертное вино (у меня за ароматное шаосинское вполне проканал чёрный лекарь из Массандры) – 2 столовых ложки

= соевый соус – примерно 4 столовых ложки

= зелёный лук – 1 перо

= кусок имбиря

= красный перец (у меня не было стручка, взял молотый) – полная чайная ложка

= корица – чайная ложка молотой или 1 палка палочной

= анис – чайная ложка с верхом

Надо факультативно(на любителя):

= рисовый или яблочный уксус – 3–4 столовых ложки (по вкусу сопсна)

= чеснок 2–3 зуба

= гвоздика – 1–2 бутона

= зира – чайная ложка

= кориандр (кинза) – столовая ложка

= половина столовой ложки кукурузного крахмала.

Технология не столь уж сложная, просто времени уходит много. Значит, в кастрюлю с крутейшим кипятком, стоящую на включённой плите, кидаем килограммовую ленту из свиных рёбрышек или грудинку целиком. Размешиваем, а дальше на выбор: или оставляем на включённой плите на 10 минут, или дожидаемся повторного закипания и ждём ещё 5 минут. Выкладываем на тарелку свинину, чтобы остужалась, воду выливаем, кастрюлю моем.

Остывает свинятина быстро, у меня на балконе она за один перекур и остыла сопсна. Дальше разделываем её на отдельные рёбрышки и обжариваем на сильно разогретом масле, на обычной сковородке (где я вам вок возьму?). Часто переворачиваем каждый кусок, чтобы обжарить его равномерно со всех сторон до хорошей корочки; особое внимание сразу уделяем обжариванию мест разреза. Как-то так…

Я не стал обжаривать с сахаром, как это китайцы делают, потому что у меня сахар всегда при этом раньше подгорал. Я заготовил жидкость для тушения мяса в отдельной сковородке: карамелизовал ложку сахара…

…и залил её половиной стакана кипячёной воды, соевым соусом и уксусом.

Теперь эта жидкость добавляется к свинине вместе с перцем, анисом, имбирём, зирой, корицей. Всё, перемешиваем, убавляем огонь до средне-малого, ставим таймер на 40 минут и – спим-отдыхаем.

Во время тушения примерно раз в 10 минут перемешиваем мясо и добавляем кипячёную воду, чтобы мясо было чётко

покрыто жидкостью до середины куска.

Через 40 минут, по сигналу таймера, пробуем варево. При необходимости досаливаем, досахариваем, доуксусиваем, доливаем воду. Потом добавляем чеснок, кинзу и зелёный лук, ставим таймер ещё на 10–15 минут, а огонь переводим на совсем малый.

Теперь – маааленькая деталь. В Южном Шаолине говорят, что получившийся в сковородке соус надо немного выпарить до его загустения. А в Северном Шаолине предпочитают загущать соус крахмалом. Вопщим, я сторонник северной школы, поэтому в этой точке, за 10 минут до готовности, добавил пол-ложки крахмала с ложкой воды.

Готово.

Подаём с рисом (там на рисе у меня ложка острого салата из мидий).

Процитирую отзыв: «Это не просто вкусно… Это 3.14здец как вкусно!!!»

ФЬЮЖЫН НА ВСЮ ГОЛОВУ

Художественно-кулинарный бред

...

Мы рождены, чтоб былью сделать сказку
Про упыря и девку-семиглазку…
(с) нипомнючьё

На самом деле всё описанное реально и вкусно, эти рецепты вычитаны из кулинарной литературы, откуда мной и взяты; продукты сочетаемы, но на первый взгляд воспринимается именно как бред. Поэтому скажу сразу: я всё это сам готовил – и сам ел, что существенно…

Попробуйте вопщим, особенно салат.

А началось всё очень просто: наступил август, товарисч Лушкофф (был такой, у родителей спросите, если кто не помнит) разрешил есть арбузы…

Ну так вот, арбузы едятся везде – но как-то просто совсем едятся, без романтики практически йопт…

Мы будем есть их с романтикой фсмысли с изЪопстваме.

Бред первый. Канапе (закуска в переводе)

Берёцца арбуз, спелый, ага… К нему берёцца брынза 100 граммов хотя бы, четверть лимона, перец чили (или красный тоже можно), паприка, оливковое масло 1 ложка. А ну да, зубочистки исчо будут нужны.

Брынза режецца крупными кубиками сантиметра полтора-два. В фудпроцессоре мельчицца четвертинка лимона вместе со шкурой (насамдели на 100 граммов брынзы можно осьмушку лимона взять, но у мну фудпроцессор микродозы не мельчит). Ага, кубики выкладываюцца в мисочку, заливаюцца ложкой масла и лимоном мельчённым, добавляецца перец и паприка, и оставляецца на полчаса хотя бы мариноваца в халадильнег.

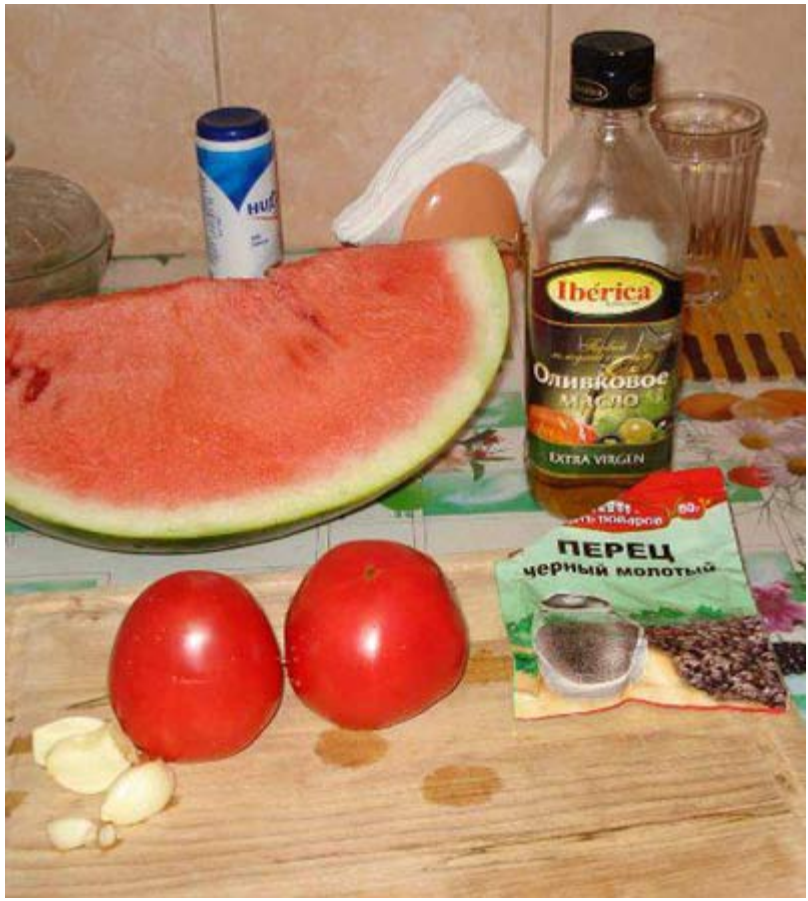
Арбуз режецца кубиками чуть помельче, чем брынза, ну косточки ясен перец убираем есичо. Берёцца кубик брынзы, на него кладёцца кубик арбуза, закрепляецца зубочисткой. Гламурно, ага…

Есца как закуско к чему угодно сопсна, хоть к чаю с кофеем и какавой, или как аперитив тоже есца. Можно посолить, но это уже ваще извращение…

Вариант: вместо арбуза можно взять ананас. К свежему ананасу лучше подойдёт моццарелла, к консервированному – полумягкий сыр (российский, например).

Бред второй. Освежающий салатик

Хорош в жаркий день, и исчо хорош, если арбуз попался малость недоспелый, не сладкий. И типа есть его не хочется, и выбросить жалко, деньги плочены, ага… Исчо нужны 2 помидорки, 4 зуба чеснока, масло растительное (любое, и даже нерафинированное, с сильным запахом тоже можно, и даже типа лучше будет), перец чёрный, соевый соус или соль.



Если арбуз спелый, то самую сладкую его часть, серединку, мы съедаем просто так, а на салат идёт уже периферия с выковырянными зёрнами (она по любому не такая сладкая, как сердцевина, а нам сильно сладко и не надо как раз).

Помидоры режем крупными кубиками. Чеснок – тонкими пластинками (если бы он был луком, я бы сказал, что режем тонкими кольцами).

Кидаем в миску, миска должна быть глубокая, там сок очень важен, который образуется в большом количестве, и аромат лучше будет, если есть из глубокой миски ложкой.

Ага, режем кубиками арбуз, семечки выковыриваем.

Арбуза берём поровну с помидорами. а5 не в смысле на 1 помидор – 1 арбуз, а в смысле кубиками одинаково, скока кубиков помидорки, стока и арбуза.

Перемешиваем, заправляем маслом (ложки 2) и соевым соусом (лучше взять Хайнц, он к помидорам хорошо подходит)

или солим. Перчим обязательно! Ну и в холодильник на полчасика, чисто штоп остыл (не обязательно, строго говоря).

Готово, ага…

Вблизи

Вкус у салата очень хорош – сбалансированный, мягкий, освежающий. Можно есть просто как летнее лёгкое блюдо, можно как холодную закуску к летним супам.

Ну чо, **ДятьСерёж** , по пиву штоле…

Зыж Питомец фоткаться отказался, но оставил ошейник для увековечения.

Bud
Bud
Bud

КУРИНАЯ ПЕЧЁНКА ФЛАМБЭ ТОЖЕ НАФСЮГОЛАВУ

Карочь, будем измывацца над этим субпродуктом ога… Гламурно, но быстро.

Компоненты: куриная печёнка, полстакана коньяка самого дешёвого (его не оказалось, взял какой есть, но тоже вполне хреновый впрочем), стакан сухого красного вина, 5 штук сухого инжира и 2 штуки свежего, сироп (в оригинале – финиковый, но можно и кленовый, а можно просто 3–4 куска тростникового сахара), уксус бальзамический (не было, взял яблочный), орех кешью, из приправ – корица и перец чёрный, можно пару листов базилика. Как-то так вот: печёнку моем, сушёный инжир нарезаем, всё раскладываем и разливаем…

Ога, на ложке оливкового масла и ложке сливочного поджариваем печёнку с двух сторон по 2 минуты – до намёка на корочку сопсна.

Солим-перчим после этого, вливаем коньяк, размешиваем и поджигаем.

И откладываем в сторону пока. В смысле, печёнку из сковородки вытаскиваем и откладываем в сторону. А в оставшееся на сковородке масло кидаем порезанный инжир, наливаем вино, 3–4 ложки сиропа (или сахар кладём), 2–3 ложки уксуса. Кипятим на большом огне без крышки, пока не уварится на 2/3 примерно. Получаецца такой кисло-сладкий соус, или скорее сладко-кислый.

Вертаем печёнку взад, всё размешиваем, тушим исчо минуты две, не больше. Подаём на тарелке с подогретыми орехами кешью и свежим инжиром, разделанным на четвертинки, можно с рисом, ну и для гламуру пару листов базилика (не было).

Вуаля!

зыж Вкус, как это ни смешно, вполне курино-печёночный. Тока сластит…

СОЧНАЯ КУРИЦА

По мотивам «Кулинарных рецептов любящей жены» – http://zefira.net/sochnye-kurinye-nozhki

В стиле фьюжн встречаются и вполне вменяемые рецепты – например, вот этот. В оригинале речь идёт про куриные голени, ну а я решил применить технологию к курице в целом – всё равно духовку включать, так хоть чтобы было что пожрать потом… По этой технологии курица действительно получаецца невъепенно сочная, даже простые куриные бюсты и то можно есть, а обычно они сухие, аки пустыня Сахара (или как влагалище убеждённой девственницы). Ну и вопщим, с курячьими коленками он получаецца вапще аутентичным и сочным шопесец, этточна.

Нужно:

1. Курица: полутушка и 2 окорочка я взял, ну такой вот набор у меня в холодильнике образовался. Больше килограмма мяса вопщим.

2. Специи: по умолчанию перец чёрный/красный, шафран/куркума, лавровый лист; можно мускатного ореха кинуть полчайной ложки и перец чили кинуть щепотку (после чили вымыть руки однозначн, временно не ковыряться в глазе, носе или жёппе, и ни в коем случае не дрочить!). Вместо перца и шафрана/куркумы можно сразу взять готовую приправу карри, в котором это всё уже вопщим и так есть.

3. Соевый соус (кто попроще, берёт соль).

4. Луковицы крупные 3–4 шт.

5. Чеснок 4–5 зубов, можно меньше, если кто не любит.

6. Сливочное масло 2 столовых ложки.

7. Свиное сало небольшой кусочек (солёное или копчёное тоже акцептид).

8. Красное сухое вино (любое самое дешёвое) 250 мл.
9. Бульонный кубик куриный или бульон 250 мл.
10. Крахмал 2 столовых ложки.

Технология:

1. Курицу моем, сушим, разделываем на порционные кусочки, натираем их специями, оставляем в покое хотя бы на полчаса-час патамушта кладём эти кусочке в форму для запекания (у меня в этой роли выступила кастрюля). Накрываем лавровым листом.

2. Лук режем полукольцами (кто попроще, режет ломтями). Если повезло и луковицы очень мелкие, вапще не режем, а кладём их штук 5–6 и больше. Чеснок мелко рубим на крупные кусочки типа кольца. Всё кидаем на куски курицы.

зыж Спешали если кто не любит варёный лук – типа ворнинг. Лук можно вообще не класть в это блюдо, он не остро необходим. Или можно кинуть целые луковицы, 3–4 штуки мелких, штоп потом их выбросить из готового блюда. А вот чеснок лучше бы класть ога.

3. Сверху кидаем сливочное масло и мелко порезанное сало. Льём красное вино (тонкий стакан 250 мл) и бульон. Ну сопсна свободный стакан куриного бульона мало где в природе встречаецца, поэтому не выйопываемсо, а тупо кидаем куриный кубик и льём стакан 250 мл кипячёной воды. Догоняемся по соли соевым соусом – 4 столовых ложки примерно. Кто попроще, кидает соль ога.

4. Накрываем всё крышкой и держим в духовке 45 минут при 160–170 °С. Потом снимаем крышку и держим исчо 30 минут при 200–220 градусах (лишняя вода испаряецца и корка на курице образуецца, если курица всплыла).

Вот чо получилось.

5. Продукт исчо малость держим (типа томим) в выключенной тёплой духовке, пока она остывает. Тем временем сливаем с продукта жидкость, переливаем её в маленькую вспомогательную кастрюльку, доводим до кипения на конфорке, а как закипит, заливаем туда разведённые в двух столовых ложках воды две ложки крахмала, хорошо перемешиваем, 5 минут варим. Это типа получился соус ога…

6. При подаче на стол поливаем курицу соусом. Подаём с рисом или с картошкой пох насамдели, я вот с гречневой кашей подал.

И вот так вот, для слабых зрением тоже.

Но с картофельным пюре веселее малость смотрицца…
В одной порции: 510 ккал.
Белков – 43 гр.
Жиров – 29 гр.
Углеводов – 8 гр.

РАЦИОНАЛЬНАЯ (РАЗЪЯСНИТЕЛЬНАЯ) ПСИХОТЕРАПИЯ

ГРЕЙПФРУТ И КАК ЕГО ЕСТЬ ТЕМ, КОМУ ЭТО ОСОБЕННО НАДО

Полезный фрукт: витаминов больше, чем в апельсине, а сахара меньше. Особенно полезен детям и беременным женщинам, и дают его чаще детям, чем беременным женщинам. Хотя у обеих этих групп населения проблема одна и та же: то, что они считают вкусным, им обычно не полезно, а то, что им полезно, они обычно считают невкусным.

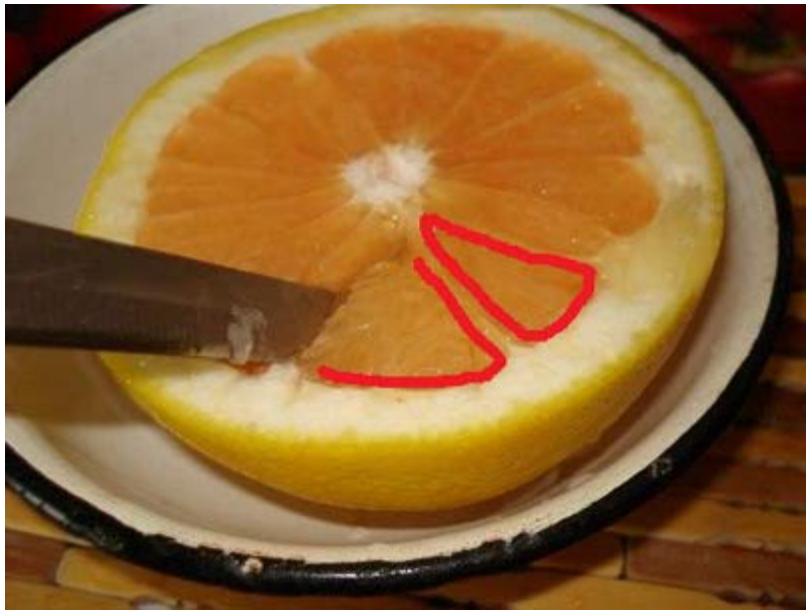
Ну так вот, почему сопсна означенные категории пиплов не едят грейпфрут? А потому что он **горчит** . Но горчат там всего 2 вещи: перегородки и зёрна. Так вот, грейпфрут можно приготовить так, что горечи не будет, и **ДятьСерёжу** этому научили в Гаване. С тех пор дети и беременные женщины, которые попробовали данный фрукт в исполнении **ДятьСерёжи** , считают грейпфрут самым вкусным фруктом из цитрусов, а дети так даже за грейпфрут подраться могут (беременные не дерутся обычно – ну я вот не видел ни разу, например).

Ага, с фотками.

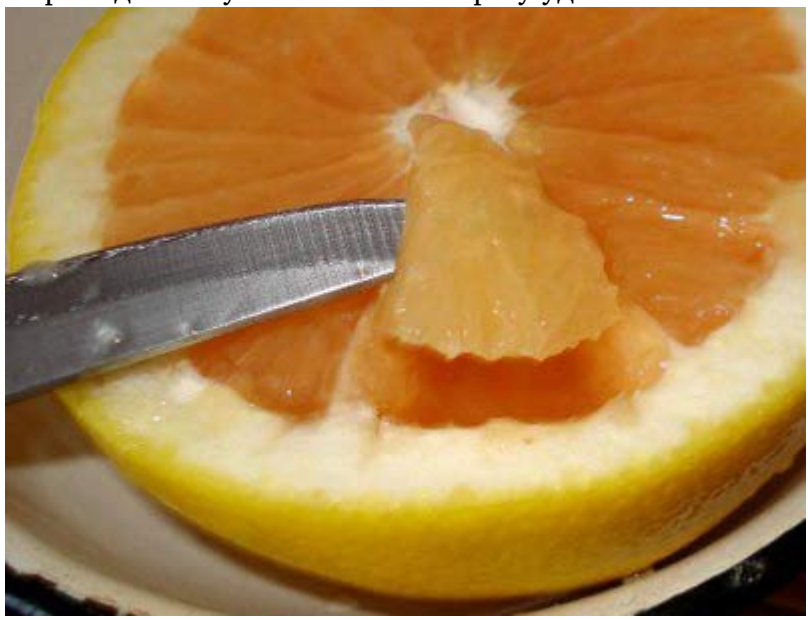
Компоненты: грейпфрут, 2 блюдца, острый нож, чайная ложка сахару. Розовый грейпфрут на мой вкус немного вкуснее, но и жёлтый тоже хорош.

А. Режем грейпфрут по экватору и раскладываем на 2 блюдца.

Б. Вдоль каждой перегородки вырезаем ножом мякоть – треугольником таким вот.



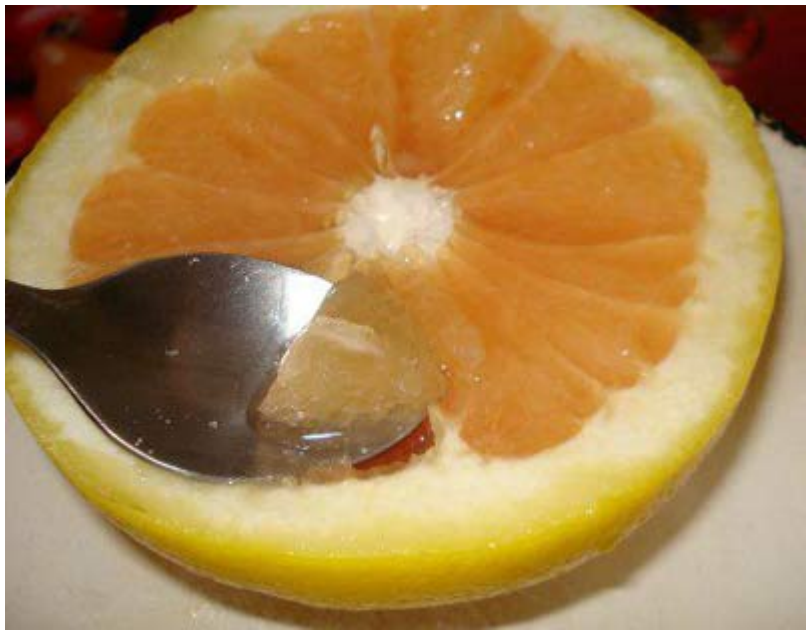
Пирамидки получаются. Семена сразу удаляем тем же ножом.



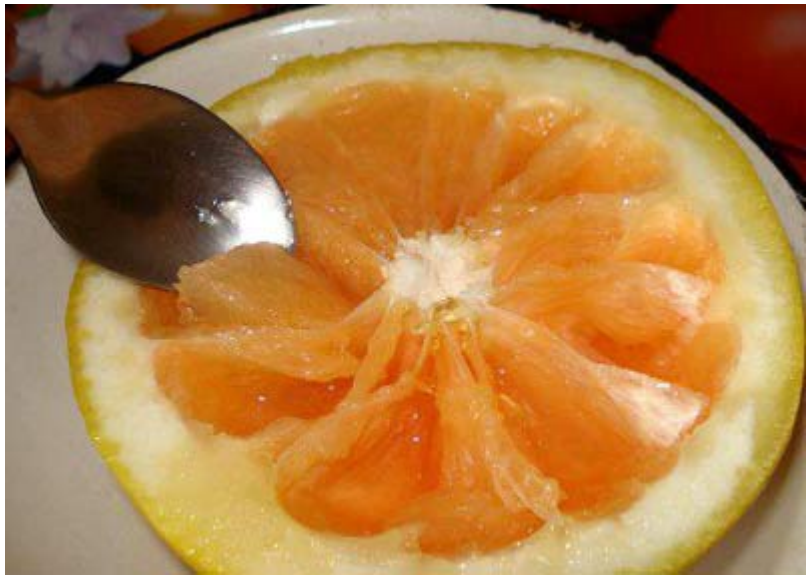
В. Сыплем на каждую разделанную таким способом половинку пол-ложки сахара (чайной). Можно даже четверть чайной ложки сыпать, грейпфрут сладкий вапщет, а сахар нужен, чтобы сок выступил. Я вот диабетик, но грейпфрут такой иногда ем.

На разделку грейпфрута этим способом, кстати, при остром ноже и минимальном навыке уходит 2–3 минуты (я по хронометру проверял).

Получается обалденно сочно через 5 минут. А ну да, 5 минут ждём.



Г. Едим чайной ложкой. Сначала выедаем пирамидки – просто вынимаем их ложкой по очереди и едим.



Потом ложкой же вычищаем пространство между перегородками долек, там до фига соку, ну и мякоть по стеночкам осталась.

И заключительный этап требует грубой мужской силы (волосатая рука – признак грубой мужской силы как раз): выжимаем сок из остатков половинки в блюдце. Сок выпиваем ессна.

Примечание типа Варнинг: блюдо готовится ex tempore – сразу как приготовили, так и съели.

У неё есть одно-единственное обоснование: хочешь лечиться – приходи молиться.

ЩИ ГРИБНЫЕ СБОРНЫЕ

почти по Елене МолоховецЪ

По волеизъявлению св. св. Кирилла и Мефодия и с благословления Патриарха Московского и всея Руси Тихона .

С надлежащим смирением и пиететом приступает аз многогрешный к нравоучительному повествованию о сём блюде, более всего уместном в благословенные дни Великого Поста.

Ну и не всё коту масленица… Взвешиваемся перед постом.

Поелику **ДятьСерёжа (с)** , известный своим благочестием и праведностью (ровно настолько, насколько оные не противоречат основам греховной жизни его), будучи болящим и

странствующим одновременно, в известной степени освобождён от постов, тем не менее, не преминет оный, по старой суровой морской традиции, нет-нет, да и соблюсти чего-нибудь. Ну и, собственно, вот, соблюл постное блюдо.

Надо на 3-литровую кастрюлю (прежде усердно помолясь перед образами):

= ну, понятно, грибы нужны – сушёные и мороженные по пачке каждых (в пачке сушёных обычно 50 граммов, в пачке замороженных – 400 граммов)

= лук, морковка – по одной штуке

= сельдерей в стебле (одном) и корне (малая горсть тёртого корня)

= картошка – 3 штуки небольших

= капуста – да сколько не жалко (а нисколько не жалко – моя бабка говорила: «Капуста – на столе не пусто, а и съешь – не жалко»)

= зелень-мелень

= опционно: пара помидорок (чисто вкусовые предпочтения аффтара, в хрестоматии нету), 3 зуба чеснока (я не великий сторонник добавлять чеснок к грибам, но в суп можно).

Ну и что, сушёные грибы хорошо промываем и замачиваем в холодной воде хотя бы на 2 часа (можно больше). Потом варим в той же воде, в которой они мокли, добавив замороженные грибы и хорошо посолив. Варим полчаса с момента закипания. Да, пену снимаем – в ней мусор. И нам в аккурат хватит времени, чтобы прочитать раз 10 «Богородице, Дево, радуйся», канон Ангелу-хранителю, ну и спеть пару раз «Иже херувимы», отдав сотню земных поклонов.

Тем временем трём на немецкой тёрке лукоморковку и припускаем её 3–4 минуты в сковородке на растительном масле (3–4 ложки) на среднем огне.

После чего добавляем туда резаный сельдерей в стеблях и измельчённый на той же немецкой тёрке сельдерей в корне, припускаем ещё минуты 2–3.

Признаюсь: в ночных кошмарах явился мне призрак Елены МолоховецЪ и потребовал добавить к щам ложку муки, прям в поджарку. Иначе сдохну. Что я и сделал (не в смысле, сдох, а в смысле, добавил муки).

А потом добавляем мельчённую на немецкой тёрке картошку и на тёрке (или ножом, но тоже мелко) порезанную капусту.

Теперь убираем огонь до сверхмалого и томим капусту, добавив к овощам полстакана рассола от солёных огурцов (НЕ маринованных, хотя и это особой ошибкой не будет). Понятно, что если бы мы использовали квашеную капусту, то огуречный

рассол был бы не нужен, хватило бы и капустного – просто не отжали бы капусту, да и все дела. Но у нас – свежая капуста, её надо подкислить.

Томим капусту чисто по таймеру – 20 минут. Потом добавляем помидорку и чеснок и томим ещё 5 минут. За это время как раз успеем спеть «Радуйся, Варвара, невеста Христова» и прочитать молитву против антихриста: «Избави мя, Господи, от обольщения богомерзкого и злохитрого антихриста, близгрядущего, и укрой меня от сетей его в сокровенной пустыне Твоего спасения. Даждь ми, Господи, крепость и мужество твердаго исповедания имени Твоего святого, да не отступлю страха ради дьявольского, да не отрекусь от Тебя, Спасителя и Искупителя моего, от Святой Твоей Церкви. Но даждь мне, Господи, день и ночь плач и слезы о грехах моих, и пощади мя, Господи, в час Страшного Суда Твоего. Аминь».

Сопсна, уже почти. Соединяем томлёные овощи с грибным бульоном, добавляем чёрно-красный перец и зелень-мелень, варим на малом огне ещё 5 минут – чтобы компоненты окончательно подружились.

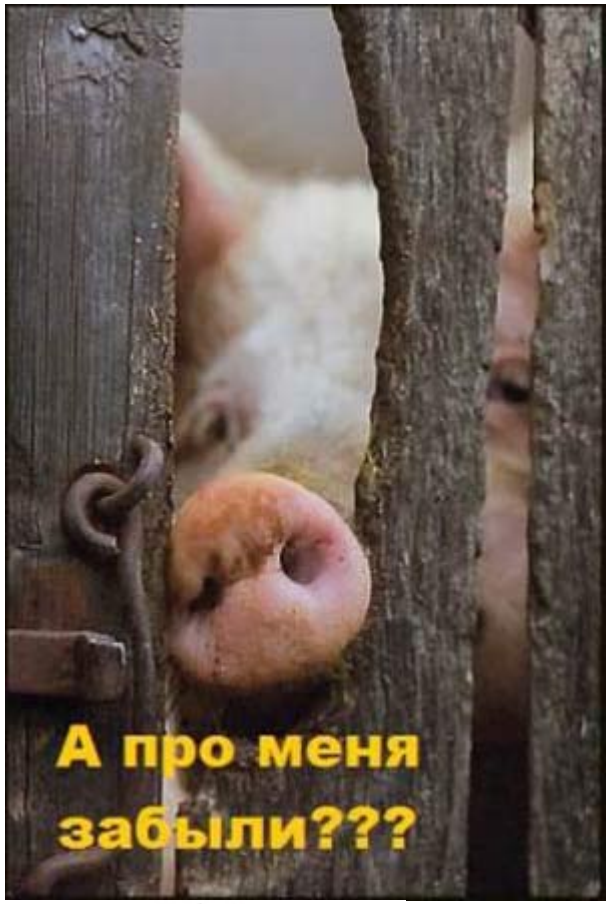
Выключаем огонь, укутываем кастрюлю полотенцем, настаиваем 25 минут. Подаём на стол.

Читаем предобеденную молитву (коротенько, минут на 40): «Очи всех на Тя, Господи, уповают, и Ты даеши им пищу во благовремении, отверзаеши Ты щедрую руку Твою и исполняеши всякое животное благоволения». Нуичо, едим сопсна.

Сюда бы деревенской сметанки, конечно – но пост, матушка… Хотя – болящим и странствующим можно чуток 10 %-ной.

Ну и что я скажу: на мой деревенско-пролетарский вкус, получился нормальный супчик типа «щи», а вот городской мой питомец расценил суп как некий фьюжн, эклектику – ну типа как можно объединять грибной суп и щи???

зыж Постная кухня не означает постную рожу!!!



Электронная книга издана «Мультимедийным Издательством Стрельбицкого», г. Киев.

С нашими изданиями электронных и аудиокниг Вы можете познакомиться на сайте www.audio-book.com.ua. Желаем приятного чтения! Пишите нам: audio-book@ukr.net

Все права на данное произведение принадлежат «Мультимедийному издательству Стрельбицкого». © 2013

Произведение охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всего произведения или любой его части запрещается без письменного разрешения Издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Примечания

1

post factum – после сделанного; после того, как что либо уже произошло; задним числом.

2

ex juvantibus – (медицинское) диагноз, основанный на результатах проведенного лечения.

3

ex tempore – тотчас же, немедленно; без предварительной подготовки.